

Sos de roșii cu ardei (pentru iarnă) – Perfect pentru pizza, paste și alte preparate savuroase



Sos de roșii cu ardei (pentru iarnă)



0 rețetă simplă și delicioasă de sos de roșii cu ardei kapia, perfect pentru conservare în borcane și pentru a aduce gustul verii pe tot parcursul anului.

Ingrediente ușor de găsit, fără abilități culinare avansate, cu pași simpli pentru păstrarea sosului în condiții optime. Ideal pentru a adăuga prospețime și arome bogate în orice masă, chiar și în sezonul rece. Sosul este perfect pentru pizza, paste și alte preparate.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 3 kg roșii
- 2 kg ardei kapia
- 2 căciulii usturoi
- 150 ml ulei de măsline

- 3 lingurițe sare de mare
- 1 lingură cimbru uscat
- 1 lingură busuioc uscat
- 8-10 g zahăr
- 1 vârf linguriță fulgi de ardei iute
- 1 linguriță piper
- 5 frunze de țelină
- 3 ciuperci Champignon brune

1. Așază roșiile, ardeii și usturoiul într-o tavă. Stropește cu ulei de măsline și presară sare de mare. Coace la cuptor, preîncălzit la 180°C, timp de 1-1,5 ore, până când legumele sunt bine rumenite. După coacere, curăță roșiile și ardeii de coajă și semințe.

Gătire sos:

1. Pune roșiile, ardeii curățați și usturoiul într-o oală. Adaugă 4 g cimbru uscat, 4 g busuioc uscat, 10 g sare de mare, 8-10 g zahăr, 3-4 g piper, jumătate de linguriță de fulgi de ardei iute, 50 ml ulei de măsline și 5 frunze de țelină.
2. Opțional: adaugă 3 ciuperci champignon pentru gustul umami.
3. Fierbe la foc mic timp de 2 ore, amestecând ocazional.
4. Scoate frunzele de țelină și ciupercile, apoi blendează sosul până devine aproape fin. Gustă și ajustează sarea și piperul după preferințe.

Conservare:

1. Toarnă sosul fierbinte în borcane sterilizate și sigilează-le bine. Lasă borcanele să se răcească treptat sub o pătură timp de 3-4 zile.