

Sos de Roșii Pentru Paste – Cel mai Căutat Sos de Roșii, Deliciu Absolut



Sos de Roșii Pentru Paste



Sunt încântat de această rețetă de **sos de roșii pentru paste**, **cel mai apreciat** din cămară. Când le e foame celor mici, iau singuri sosul și îmi pregătesc pastele în 10 minute. Doar adaugi sosul peste paste fierte și masa e gata. **Ideal** și pentru o masă de post, cu paste și legume!

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

- 4 litri suc de roșii sau 6-7 kg roșii „Prunișoare” proaspete
- 2 morcovi medii spre mari, aproximativ 300 g
- 2 cepe mari
- 2 tije de țelină apio
- 1 căciulie de usturoi
- 1 ardei gras sau ardei kapia verde (e mai aromat și mai dulce decât cel roșu)
- 7-8 crenguțe de busuioc proaspăt
- 3-4 crenguțe de oregano proaspăt sau 1 linguriță bună de oregano uscat

- 3 lingurițe de sare sau după gust
- 1 linguriță de piper proaspăt rășnit
- 1/2 lingurițe de zahăr
- 150 ml ulei de măsline
- 1-2 ardei iuți (opțional)

1. Taie 2 tije de țelină apio, 1 ceapă și 1 morcov în bucăți grosiere. Zdrobește 3-4 căței de usturoi.
2. Într-o cratiță mare, încălzește 150 ml de ulei de măsline extravirgin. Adaugă legumele tăiate: țelina, ceapa, usturoiul și morcovul. Gătește-le la foc mediu timp de 10-15 minute, până se caramelizează ușor.
3. Adaugă 2 ardei iute întregi (necurățați de semințe), 2 lingurițe de sare și 1 linguriță de piper proaspăt măcinat.
4. După ce legumele s-au caramelizat, transferă totul într-o oală mai mare. Adaugă 4 litri de suc de roșii (preparat anterior) și 6 grame de zahăr.
5. Lasă totul să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 1 oră, amestecând ocazional, până când sosul scade și devine consistent.
6. După ce sosul a fiert, scoate crenguțele de oregano și ardeii iuți. Folosește un blender pentru a transforma sosul într-o pastă fină.
7. După ce sosul este omogenizat, gustă-l și ajustează condimentele, dacă este necesar.
8. Sterilizează sticlele în cuptor la 150°C timp de 15 minute. Pune câte o crenguță de busuioc proaspăt în fiecare sticlă și toarnă sosul fierbinte.
9. Sigilează sticlele și lasă-le să se răcească treptat timp de 2-3 zile, acoperite cu o pătură. Sosul este gata pentru utilizare la paste sau alte preparate.