

Sugo di funghi e pomodori

Tempo totale **30 Min** 15 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
309 kJ / 74 kcal

Grassi: **5 g** Proteine: **1,9 g**
Carboidrati: **5 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

1 cipolla
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini olio di colza
2 foglie di alloro
1 g pepe in chicchi
5 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
100 g passata di pomodoro
1 cucchiaino concentrato di pomodoro
1 cucchiaino polvere di funghi porcini
1 g sale affumicato
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino amido

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pelare e sminuzzare grossolanamente le cipolle, quindi farle soffriggere in una pentola con l'olio fino a doratura. Schiacciare l'aglio, aggiungerlo alle cipolle con l'alloro e il pepe e continuare a soffriggere.

Passaggio 2

Aggiungere la passata di pomodoro e il concentrato. Diluire con un po' d'acqua e con la salsa di soia Kikkoman. Insaporire con zucchero, sale affumicato e polvere di funghi porcini e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Passare finemente la salsa al setaccio.

Passaggio 3

Mescolare l'amido con un po' d'acqua e riportare a ebollizione la salsa setacciata. Versare l'amido sciolto, mescolando continuamente, e far bollire per circa un minuto. La salsa è ora pronta.