

Sauce romana

🕒 2 heures 20 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

100 g de carottes, coupées en dés d'1 cm

100 g de fenouil, coupé en dés d'1 cm

100 g de courgettes, coupées en dés d'1 cm

100 g de poivron rouge, coupé en dés d'1 cm

100 g d'oignons émincés

2 gousses d'ail coupées en deux, débarrassées du germe, écrasées

800 g de tomates pelées en boîte, passées à la moulinette

2 dl de bouillon de légumes Lacroix

2 dl d'huile d'olive

1 piment écrasé

sel & piment du moulin



Instruction

Préparation

Faire revenir les légumes coupés dans de l'huile d'olive extra vierge.

Verser par-dessus les tomates pelées moulinées. Assaisonner avec le piment, du sel et du poivre du moulin.

Ajouter le bouillon de légumes Lacroix et porter à ébullition. Couvrir et cuire au four à 165 °C pendant 2 heures.

Sortir du four et assaisonner.

Accompagne

Tous les types de pâtes.

Les plats de viande ou les grillades.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de
légumes