



## Sugo di Pomodoro

Domates Sosu



1 kg di pomodoro  
1 cipolle  
1 spicchio d'aglio  
5 cucchiali olio d'oliva  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale

- # Le cipolle si taglano infine poi si arrossisce con olio d'oliva.
- # In questo momento i pomodori si macinano aglio si festa dopo si aggiungono sopra delle cipolle.
- # Quando pomodoro arriva alla coerenza di sugo si pizzica sale e zucchero.
- # Si rimane ancora per qualche minuti sul fuoco poi si leva.

Nota: Questo sugo si può usare insieme con tante ricette nella cucina Turca.