



La Patata Fritta Salsa di Fondo

Kızarmış Patates Dip Sosu



2 pepe verdi
2 pomodori
2 cipolle piccole
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di timo
4 cucchiali di olio vegetale
mezzo cucchiaino di sale
mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino salsa di pepe

- # Le cipolle secche si macinano finemente, e poi si cucinano con olio vegetale finche diventano morbido , poi sopra si aggiunge la pepe che tagliata finemente.
- # Quando inizia a diventare giallo le pepe si aggiunge la salsa di pepe e si mescolano.
- # Sopra si aggiungono il pomodoro trattugiato e aglio pestato.
- # Quando iniza a shiumare i pomodori si aggiungono sale , pepenero e timo.
- # Tutti gli ingredienti si cuocano ogni tanto mescolando su fuoco basso.
- # La salsa dopo aver tolto dal fuoco si filtra con schiacciando
- # Dopo aver freddato si mette nella piastra di salsa.
- # Patata fritta o cips si mangiano con toccando nella salsa.

Nota: Questa salsa e' un gusto benissimo per le paste anche.