



## SALSA NAPOLITANA

### Ingredientes

- Tomate triturado Dantza 1 Kg i
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 zanahorias
- Aceite Arbequina Dantza i
- Sal
- 1 cucharada rasa de orégano
- 1 manojo Albahaca fresca
- Azúcar (opcional)
- Pimienta molida



### Preparación

1. Pelamos y picamos la cebolla, los dientes de ajo y la zanahoria. También troceamos los pimientos verde y rojo. Si lo vamos a triturar después podemos dejarlo en trozos grandes y sino lo podemos picar todo finito.
2. En una olla amplia echamos un poco de aceite Arbequina Dantza y la ponemos a fuego medio. Cuando esté caliente añadimos la cebolla, la zanahoria y salteamos. Agregamos el pimiento rojo, el pimiento verde y el ajo y salteamos unos minutos más. Añadimos sal y pimienta al gusto.
3. Abrimos el bote de Tomate triturado Dantza y lo añadimos a la olla. También incorporamos el orégano y la albahaca fresca picada.
4. Lo dejamos durante 20 minutos a fuego medio. En este punto añadimos una pizca de azúcar y rectificamos de sal si lo vemos necesario. Si nos gusta la salsa más fina dejamos enfriar y podemos triturarla con una batidora e incluso colarla después si no queremos que tenga trocitos.
5. Por último, llevamos de nuevo la salsa napolitana a fuego medio y, cuando esté caliente, la dejamos 10 minutos fuego lento.
6. ¡Y listo! Ya podemos utilizarla en cualquier plato que nos apetezca. Nosotros te recomendamos servirla con pasta, carne o canelones.