

**imperia<sup>®</sup>**



**Manual in limba romana**

# imperia

## CUM SA PREPARATI ALUATUL



## PASTE COLORATE



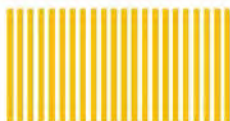
## CUM FOLOSITI MASINA DE PASTE IMPERIA?



ACCESSORIILE IMPERIA



Spaghetti  
Ø 2 mm



Capelli d'Angelo  
1,5 mm



Tagliatelle  
2 mm



Trenette  
4 mm



Fettuccine  
6,5 mm



Lasagnette  
12 mm



Pappardelle  
44 mm



Reginette  
12 mm



Reginette  
44 mm

ACCESORIU PENTRU RAVIOLI

imperia

**Ravioli Maker**®



ACCESORIU PENTRU GNOCCHI

imperia

**MilleGnocchi**<sup>®</sup>



Cavatelli



Gnocchetti Sardi



Rigatelli

imperia

**Pasta Facile**<sup>®</sup>



**MOTORUL PASTA FACILE**

## TUTOROR NE PLAC PASTELE PROASPETE, FACUTE IN CASA

Pastele au fost dintotdeauna una dintre mancarurile favorite ale Italiei și în prezent în toată lumea. Acum, cu mașina de făcut paste Imperia va puteți bucura de gustul pastelor făcute în casă, chiar de dumneavoastră.

Mașina de paste de la Imperia este făcută în Italia cu expertiza mesetegarilor pentru a vă oferi dumneavoastră și familiei paste proaspete, făcute în casă, cu un gust excelent. Este ușor de folosit și poate fi o experiență foarte plăcută pe care o veți putea repeta mereu. Pe lângă această mașină de paste de la Imperia mai aveți nevoie de puțină imaginație. Pastele reprezintă un fel de mâncare versatil, care te poate surprinde de fiecare dată prin aroma și care poate satisface cele mai rafinate gusturi.

Pastele pot fi fierțite sau făcute la cuptor, scurte sau lungi, plate sau spiralate, făcute în mod tradițional sau cu un sos mai sofisticat și sunt pline de nutrienți și foarte gustoase.

### CUM SA PREPARATI ALUATUL (PAG 2)

Aluatul proaspăt făcut este un ingredient cheie pentru a vă face pastele proprii.

Amestecul de bază se potrivește pentru toate tipurile de paste ce apar în broșura.

Pentru a obține ½ kg de aluat, aveți nevoie de 350 g făină (făină de grau de foarte bună calitate) și 2 ouă mari. Acestea sunt singurele 2 ingrediente pentru obținerea unui aluat excelent pentru paste. Pentru a face aluatul de mână, puneți făina pe blatul de lucru și faceți o adâncitură cu mână unde puneți ouăle. Cu ajutorul unei furculițe bateți ouăle și începeți să incorporați făina încet de pe margine. Amestecați ingredientele ușor până când aluatul devine omogen. Presarați cu făină blatul de lucru și începeți să framantați cu ajutorul podului palmei.

**IMPORTANT :** Dacă aluatul este prea uscat sau fărâmițos, adăugați puțină apă caldă. Când aluatul a devenit omogen, formați o bilă pe care o lăsați într-un bol acoperit, ca să nu se usuce.

### PASTELE COLORATE(PAG 2)

**VERZI :** Cu spanac – Fierbeți spanacul iar când este gata scurgeți toată apa. Apoi pasati-l ca pe piure. (Ingrediente : 500 g făină și 250 g spanac).

**ROȘII :** Cu roșii – Fierbeți piure-ul de roșii într-o cratiță. Condimentați cu sare și piper. La fiecare lingură de piure de roșii adăugați 350 g făină.

- Pentru a obține alte culori, puteți adăuga cerneala de sepie, sfecla roșie, sofran, cacao etc.
- În orice caz, trebuie să țineți minte că unele ingrediente își pot lăsa mai mult suc și astfel trebuie să adăugați mai multă făină.

### CE TREBUIE SA FACETI PENTRU A PUNE IN UZ MASINA DE PASTE IMPERIA?

Fixați mașina pe masă introducând surubul special în slotul din partea laterală a mașinii apoi înșurubați-l (fixați-l) pe marginea mesei.

Puneți un strat de aluat între rolele mașinii de paste și învârtiți de mână. Așa veți obține o primă foaie de aluat care trebuie trecută de câteva ori prin același procedeu până când curățați toate punctele mașinii în interior, acolo unde accesul cu mână nu este posibil. (Desigur că această foaie va trebui aruncată).

### CUM FOLOSITI MASINA DE PASTE IMPERIA ? (PAG 2)

1. Rotiți surubul din lateral până când este ieșit la maximum în afara (spațiu mare între role).
2. Începeți să treceți aluatul prin rolele mașinii învârtind de mână ca în fig. A.
3. Înainte să treceți aluatul încă o dată, împăturiți-l în două și presarați cu făină – fig. B.
4. Treceti foaia prin role de 6-8 ori, împaturind-o în două de fiecare dată. Aluatul trebuie să fie destul de moale. Dacă este prea lipicios, presarați cu făină.
5. Reduceți spațiul dintre role rotind de surubul de reglare cu o crestatură. Treceti foaia încă o dată (fig C).
6. Continuați să reduceți spațiul dintre role treptat și de fiecare dată treceți și foaia de aluat. La final trebuie să obțineți foaia de grosimea necesară și cu o textură netedă și catifelată.
7. În acest moment, foaia este întinsă și fină. Dacă este prea lungă și o manevrați cu dificultate, puteți să o tăiați în două.
8. Lăsați foaia la uscat timp de 10 minute.
9. Este bine să așteptați puțin până să tăiați foaia ca să nu fie prea moale.
10. Apoi adăugați accesoriul pentru tăiere de la Imperia. Trebuie să-l introduceți în suportul ce se află pe ambele părți ale mașinii de paste.

## CURATAREA

Dupa ce faceti paste, masina si accesoriile pot fi curatate cu o carpa uscata sau cu o perie moale.

**!!! SA NU SPALATI NICIODATA MASINA DE PASTE CU APA SAU DETERGENT !!!**

Poate aparea rugina datorita contactului dintre componentele din otel ale masinii si umezeala.

---

### FOILE PENTRU PASTE – PAG 2

Cu ajutorul masinii de paste de la Imperia puteti face o foaie de 150 mm lungime si 6 grosimi diferite. Foile de paste sunt considerate cele mai rafinate paste si pot fi folosite in foarte multe moduri. De la lasagna la cannelloni, paste proaspat umplute si paste facute in casa de diverse forme, cat si diferite tipuri de dulciuri.

#### **NAPOLITAN CANNELONI**

Ingrediente necesare pentru 12 cannelloni - Umplutura : 300 g mozzarella, 4 ansoa, 300 g rosii foarte coapte, 80 g parmezan.

Sosul : 2 kg de rosii foarte coapte sau echivalentul de pulpa déjà pregatita, 5 ml ulei, sare, piper si o mana de busuioc.

Taiati branza mozzarella in cuburi, indepartati sarea de pe ansoa, decojiti rosiile si feliat-le.

Taiati foaia de paste in 12 patrate cu latura cam de 10 cm.

Fierbeti aceste patrate din paste pentru cateva minute, scurgeti-le de apa si lasati-le pe un prosop umed.

Umpleti pasta cu mozzarella, ansoa si parmezan, dupa care rulati cu atentie.

Incalziti uleiul intr-o craticioara, adaugati pulpa de rosii, sare, busuiocul tocat si gatiti amestecul.

Ungeti o tava pentru cuptor cu unt si aliniati cannellonii dupa care turnati deasupra sosul de rosii pana se acopera si condimentati cu piper. Adaugati parmezan proaspat ras si introduceti pastele la cuptor la 180°C pentru aproximativ 20 min.

#### **LASAGNA BOLOGNESE**

Ingrediente pentru 5 persoane : ¼ ceasca ulei, ½ ceapa, 300 g pulpa de vita tocata, 40 g ficat de pui, o mana de ciuperci uscate puse la inmuiat si scurse, 2 rosii foarte coapte, 60 g parmezan si 60 g unt.

Prepararea sosului : Se caleste ceapa in ulei si in 30 g unt. Cand devine aurie, scoateti-o si in locul ei puneti carnea de vita tocata si ficatul, impreuna cu rosile pasate si ciupercile taiate. Gatiti la foc mic pentru aproximativ o ora.

Taiati foaia de paste fasii (cam 4 in latime) si fierbeti-le in apa multa cu sare. Cand sunt aproape gata, scurgeti-le. Ungeti o tava de cuptor speciala pentru lasagna, asezati un strat de foi de lasagna si sos cu carne. Repetati procedeul pana cand se termina umplutura, tinand cont ca ultimul strat trebuie sa fie de foi. Presarati parmezan, puneti deasupra bucatele din untul ramas si puneti la cuptor la foc mediu pentru aproximativ 15 min dupa care serviti cald.

---

### SPAGHETE (PAG 3)

Accesorii de taiat Simplex TS pentru spaghete taie benzi rotunde cu diametrul de 2mm.

Spaghetele sunt cele mai renumite paste italiene din lume si reprezinta un fel de mancare tipic in bucataria traditionala italiana.

#### **SPAGHETE CU ROSII SI BUSUIOC**

Pentru 4 persoane : 400 g spaghete, 15 ml ulei de masline, un catel de usturoi, 300 g pulpa de rosii, 30 g parmezan, busuioc, sare si piper.

Dupa ce ati facut spaghete cu ajutorul masinii de paste Imperia, incalziti uleiul intr-o cratita larga ;adaugati usturoiul si busuiocul tocate marunt si caliti-le pentru cateva minute. Adaugati pulpa de rosii si lasati-o pe foc sa scada.

Intre timp, puneti o oala cu apa si sare la fiert. Cand incepe sa fiarba, adaugati spaghetele. Cand sunt aproape facute (« al dente »), scurgeti apa si adaugati-le in oala cu sos. Radeti parmezan deasupra si puneti piper proaspat macinat. Amestecati foarte bine si serviti dupa cateva minute.

#### **SPAGHETE CU USTUROI, ULEI SI ARDEI IUTE**

Pentru 4/6 persoane : 500 g spaghete, 1 ¼ ceasca ulei, ½ ardei iute (rosu de preferinta), 5 catei usturoi, patrunjel si sare.

Decojiti, tocati si caliti putin usturoiul intr-o cratita cu ulei. Tocati ardeiul iute fasii subtiri si adaugati-l in cratita la calit pentru 2 minute. Fierbeti spaghetele in apa cu sare si cand sunt aproape gata scurgeti-le si adaugati-le peste ardeiul iute. Adaugati patrunjelul tocat si amestecati tot la foc mare pentru cateva minute.

---

### **CAPELLI D'ANGELO (PAG 3)** – paste asemanatoare cu spaghetele dar mult mai subtiri

Accesorii de taiat Simplex T.1 pentru Capelli D'Angelo taie benzi rotunde cu diametrul de 1.4 mm. Aceste paste sunt ideale pentru supe, soufflé-uri, creme de ciuperci

## **SOUFFLE CAPELLI D'ANGELO**

Pentru 4/6 persoane : 300 g paste Capelli D'Angelo, 3 oua, sos bechamel, ½ cana parmezan ras.

Faceti pastele cu ajutorul masinii Imperia. Puneti o oala cu apa si sare pe foc. Cand a inceput sa fiarba, adaugati pastele si fierbeti-le 1 minut. Scurgeti-le de apa.

Puneti galbenusurile de ou si parmezanul intr-un bol. Intr-un alt bol, bateti albururile spuma. Adaugati treptat compozitia din galbenusuri si parmesan, amestecand usor. Adaugati pastele si amestecati foarte bine. Puneti si sosul béchamel. Ungeti foarte bine cu unt un vas special pentru soufflé si adaugati toata compozitia. Lasati la copt la 150°C pana cand soufflé-ul creste. Se serveste imediat, cat e fierbinte.

## **CAPELLI D'ANGELO CU CIUPERCI**

Pentru 4 persoane : 600 g paste Capelli D'Angelo, 300 g ciuperci champinion, ulei, sare, piper, patrunjel, zeama de lamaie.

Spalati si curatati ciupercile dupa care taiati-le fasii subtiri. Caliti-le intr-o cratita cu ulei pentru cateva minute. Apoi adaugati sare, piper, o mana de patrunjel tocat, si dupa ce o luati de pe foc si putina zeama de lamaie.

Intre timp, fierbeti pastele Capelli D'Angelo in apa sarata bine. Dupa ce s-au fiert, asezonati cu ulei si piper. Turnati peste paste compozitia de ciuperci, apoi adaugati cateva picaturi de zeama de lamaie si amestecati. Serviti imediat.

---

## **TAGLIATELLE (PAG 3)**

Cuvantul « tagliatelle » provine din verbul « tagliare » - a taia. Accesoriul pentru taiat Simplex T.2 pentru tagliatelle taie benzi de 2 mm.

### **TAGLIATELLE CU BACON**

Pentru 4/6 persoane : 600 g tagliatelle, 100 unt, 100 g bacon, 50 g parmezan proaspat ras.

Dupa ce ati facut pastele cu ajutorul masinii de paste Imperia, puneti-le in apa cu sare, clocotita si fierbeti-le 3 minute. Dupa ce s-au fiert, le scurgeti de apa si le puneti intr-un vas.

Intr-o cratita puneti untul pe foc iar cand s-a topit adaugati bacon-ul tocat. Nu trebuie sa il prajiti, doar sa il incalziti putin in unt. Turnati acest sos peste paste si adaugati parmezanul ras.

### **TAGLIATELLE CU BROCCOLI**

Pentru 4 persoane : 600 g tagliatelle, 2-3 broccoli, 60 g branza Pecorino(branza italiana din lapte de oaie), 8 linguri de ulei de masline, sare si piper.

Taiati brocolii si fierbeti-l in apa sarata timp de 10 minute. Dupa ce a fiert, scoateti-l din apa cu o paleta si lasati-l de o parte avand grija sa se mentina cald. Fierbeti pastele in apa in care ati fiert brocolii-ul. Cum s-au facut, scurgeti-le de apa si adaugati bucatile de broccoli. Asezonati cu sare, piper proaspat macinat si putin ulei cald. Amestecati cu grija si serviti cu branza Pecorino proaspat rasa.

---

## **TRENETTE (PAG 3)**

Accesoriul pentru taiat Simplex T3 de la Imperia taie benzi de 4 mm. Pastele trenette sunt similare cu pastele fettucine, numai ca sunt mai inguste. Sunt foarte gustoase gatite cu sos pesto, cu branzeturi sau simple, cu sos de rosii.

### **TRENETTE CU SOS PESTO**

Pentru 4/6 persoane : 600 g paste trenette

Sos pesto : puneti mult busuioc proaspat intr-un mojar, adaugati o mana mare de frunze de patrunjel, 2-3 catei de usturoi, 100 g de branza Pecorino si un varf de sare. Pisati toate acestea in mojar si adaugati treptat o ceasca de ulei.

Fierbeti pastele intr-o oala cu apa sarata si scurgeti-le cand sunt aproape gata. Pastrati putina apa in care au fiert pastele. Puneti niste branza deasupra (100 g Pecorino) si cateva linguri din apa in care au fiert pastele, siert pesto si amestecati totul foarte bine. Serviti imediat, cat sunt calde.

### **TRENETTE CU 4 FELURI DE BRANZA**

Pentru 4 persoane : 600 g paste trenette, 100 g mozzarella, 100 g branza Olandeza, 100 g branza Emmenthal sau Gruyere, 200 g parmezan, 180 g unt, sare.

Taiati bucati mici branza Olandeza, mozzarella si Emmenthal (Gruyere). Topiti untul intr-un vas la bain-marie la temperaturamare. Acesta trebuie sa fie foarte fierbinte, dar sa nu dea in clocot. Fierbeti pastele intr-o oala si cand sunt gata, scurgeti-le si adaugati branza taiata bucatile, jumatate din cantitatea de parmezan ras proaspat si jumatate din cantitatea de unt topit.

Puneti pastele intr-un vas si acoperiti cu restul de parmezan ras si unt topit.

---

## **FETTUCCINE (PAG 3)**

Accesoriul de la Imperia pentru taiat paste Simplex T.4 taie benzi de 6.5 mm. Acest tip de paste pot inlocui pastele tagliatelle si trenette.



### FETTUCINE CU UNT SI SALVIE

Pentru 4/6 persoane : 600 g paste fettuccine, sare, 100 g unt, 200 g parmezan, piper proaspat macinat. Puneti o oala cu apa si sare la fierd. Cand a inceput sa fiarba, adaugati pastele si cand sunt facute « al dente », scurgeti-le si puneti-le intr-un vas fierbinte. Adaugati imediat parmezanul proaspat ras si bucatelele de unt. Amestecati bine, adaugati piper proaspat macinat si decorati cu frunze de salvie. Serviti imediat, cat sunt fierbinti.

### FETTUCINNE CU ANSOA SI TON

Pentru 4/6 persoane : 600 g paste fettuccine, sare, 50 g unt, 100 g ton în ulei de buna calitate, patrunjel, piper, Parmezan proaspat ras, 3 fileuri de ansoa.

Puneti untul si uleiul într-o cratita la foc mediu si adaugati tonul si fileurile de ansoa tocate marunt. Caliti pentru 1-2 minute, dupa care luati cratita de pe foc si puneti o lingura de patrunjel tocat si pastrati la cald. Fierbeti pastele in apa sarata si cand sunt gata scurgeti apa, adaugati sosul, piper macinat si Parmezanul proaspat ras. Se serveste imediat, cat e fierbinte.

---

### LASAGNETTE (LASAGNA MICA) – PAG 3

Accesorii de la Imperia Simplex T.5 taie benzi de 12 mm.

#### LASAGNA MICA VERDE

Pentru 6 persoane : 600 g lasagne mici cu spanac, 250 g carne de vita cu sos de rosii (ragout), 120 g Parmezan proaspat ras, 30 g unt topit.

Intr-o cratita mai larga puneti apa cu sare la fierd. Cand a inceput sa fiarba, puneti foile de paste si lasati-le sa se gateasca. Cand sunt gata, scurgeti-le de apa si lasati-le pe un prosop umed, caldut.

Ungeti cu unt o tava pentru cuptor, puneti un strat de foi, dupa care acoperiti-le cu cateva linguri de carne cu sos. Presarati niste parmezan si unt topit. Rumeniti în cuptor. La sfarsit, mai puneti deasupra niste parmezan ras si serviti cat e cald.

---

### REGINETTE (PAG 3)

Accesorii de la Imperia Simplex T.12 taie benzi de 12 mm cu margini ondulate.

#### REGINETTE CU SPANAC SI CIUPERCI

Pentru 6 persoane : 700 g paste reginette, 500 g spanac proaspat, 25 g ciuperci champinion uscate, 150 g unt, 50 g Parmezan, sare, ulei de masline.

Curatati spanacul, fierbeti-l in putin apa, scurgeti-l, taiati-l mai mare si caliti-l într-o cratita cu putin unt. Inmuiati ciupercile in apa calduta, dupa care caliti-le putin într-o tigaie cu unt, sare si putina apa. Scoateti ciupercile si tocati-le. In apa clocotita cu sare, puneti pastele. Cand sunt fierte, scurgeti-le si adaugati 100 g unt, spanacul, ciupercile si parmezanul ras.

Adaugati 2 linguri de ulei de masline si serviti cald.



### RAVIOLI

Puteti face Ravioli foarte usor cu ajutorul accesoriului special de la Imperia. Acesta face benzi cu ravioli perfecte. Pastele Ravioli sunt mult mai bune daca sunt facute in casa caci le puteti face cu diferite umpluturi : carne, branza, sunca, mozzarella etc. Ravioli sunt foarte bune servite cu sos.

#### CUM PUTETI FACE RAVIOLI CU AJUTORUL ACCESORIULUI DE RAVIOLI DE LA IMPERIA

1. Preparati mai intai umplutura pe care o doriti.
2. Atasati accesoriul de ravioli pe masina de paste Imperia, introducandu-l in suportii speciali. Asigurati-va ca masina este bine prinsa de masa.
3. Preparati aluatul pentru paste (de consistenta potrivita).
4. Taiati foaia cu un cutit pentru aluat asa cum apare in fotografia de la pagina 8 si presarati putina faina peste ea.
5. Impartiti foaia pe lungime in doua, astfel incat sa aveti 2 foi de aceeasi dimensiune.
6. Puneti cele doua foi obtinute pe rotile din lemn si incepeti sa învartiti de maner ,pana cand rotitele incep sa le traga inautru.

7. Puneti cate o lingurita de umplutura intre cele doua foi, asigurandu-va ca puneti o cantitate nu prea mare. Umplutura nu trebuie presata inaintu.
8. Foile de paste trebuie sa fie mai degraba uscate, dar nu foarte mult, iar umplutura trebuie sa fie usoara si omogena.
9. Acum va puteti apuca de facut ravioli incepand sa rotiti de maner foarte incet. Benzi sau patrate umplute vor iesi din masina de paste. Daca ravioli au tendinta sa se rupa, reduceti cantitatea de umplutura.
10. Inainte de a le separa, patratelele de ravioli trebuie lasate la uscat.
11. Se gatesc in apa clocotita cu multa sare pentru 4-5 minute.

**UMPLUTURA** – aveti mai jos 2 retete foarte gustoase

**RICOTA SI SPANAC** – 250 g spanac, 150 g ricota, 2 cani de parmezan proaspat ras, sare, piper proaspat macinat, 75 de unt si 2 galbenusuri.

**MOZZARELLA SI SUNCA** – 75 g ricota, 150 g mozzarella taiata foarte mic, 50 parmezan proaspat ras, 75 g sunca taiata felii subtiri, sare, piper proaspat ras, o lingura de patrunjel tocat. Puneti toate ingredientele intr-un bol si amestecati foarte bine.



## CUM PUTETI FACE « GNOCCHI » CU ACCESORIUL DE GNOCCHI DE LA IMPERIA

Cu acest accesoriu care se pune la masina de paste Imperia, puteti obtine paste cavatelli, gnocchi de Sardinia si rigatelli.

Mod de preparare a aluatului – pentru 4 persoane : ½ kg faina, 3 oua, 1 pahar de apa. Amestecati pana se face o coca omogena. Treceti aluatul de cateva ori prin rolele masinii de paste (rolele trebuie sa fie in pozitia maxima de deschidere). Aluatul obtinut trebuie sa fie moale si cat mai gros posibil. Taiati aluatul in bucati, dati-le forma rolandu-le pe masa cu ajutorul mainii pana ce obtineti un cilindru de aproximativ 25 cm lungime si diametru l de 1,3 cm. Treceti cilindrul prin accesoriul MilleGnocchi. Cu cat e mai proaspat aluatul, cu atat mai buni vor iesi.

### PASTE CAVATELLI TARANESTI

Pentru 4 persoane : 500 g paste cavatelli, 2 cepe, 1 praz, ¼ telina, 1 morcov, 1 nap, cimbru uscat, 40 g unt, o cutie de rosii decojite, piper si sare.

Untul se pune intr-o cratita la topit. Adaugati toate legumele taiate bucati mici si cimbrul si gatiti la foc mic pentru aproximativ 25 minute. Fierbeti pastele cavatelli pentru 10 minute in apa sarata iar cand sunt aproape facute scurgeti-le. Intr-o alta cratita, topiti putin unt si puneti pastele. Amestecati putin si puneti-le intr-un vas de servire si acoperiti-le cu legumele gatite si serviti.

### GNOCCHI DE SARDINIA

Pentru 4 persoane : 500 g gnocchi, o ceapa, patrunjel, 150 g ricota, o cutie de rosii decojite, 3 linguri de ulei, sare, piper.

Intr-o oala, caliti ceapa pana devine aurie impreuna cu patrunjelul tocat, dupa care adaugati rosiiile si lasati sa fiarba cam 10 minute. Puneti branza ricota si amestecati. Scoateti amestecul acesta intr-un vas de servire. Fierbeti pastele gnocchi pentru aproximativ 8 minute, scurgeti-le de apa si puneti-le peste amestecul din ricota si rosii. Amestecati foarte bine si condimentati cu piper.

### RIGATELLI CU BRANZETURI

Pentru 4 persoane : 500 g rigatelli, 100 g branza Emmenthal sau Fontina, 100 g mozzarella, 50 g Parmezan, unt, sare. Fierbeti pastele rigatelli in apa sarata pentru aproximativ 12 minute, dupa care scurgeti-le de apa si puneti-le intr-un vas. Puneti deasupra, cat sa le acoperiti branza mozzarella si fontina (emmenthal) tocate marunt, untul si jumătate din cantitatea de parmezan. Ungeti cu unt o tava pentru cuptor si puneti pastele, pe care le acoperiti cu restul de parmezan si bucatele de unt. Lasati-le in cuptor la foc mediu pana se topeste branza si devin rumene deasupra.

### SOS DE ROSII

1 kg de rosii decojite, o ceapa mica, 1 morcov, patrunjel, sfecla, busuioc, ¼ pahar ulei de masline, sare, piper. Intr-o oala cu ulei, puneti rosiiile decojite impreuna cu legumele si ierburile tocate. Gatiti-le la foc mediu pentru aproximativ jumătate de ora cu capacul deasupra. Cand luati capacul, lasati sa scada bine si adaugati putina sare. Daca dupa o ora de gatit sosul este inca subtire, mai lasati-l putin. Cand sosul este gata, gustati sa vedeti daca este suficient de sarat. Adaugati piper proaspat macinat si daca este cazul, sare.

În România prin:



*pasiume pentru gatit*

**kitchen**shop

[www.pentrugatit.ro](http://www.pentrugatit.ro)