

Sos rapid de rosii



Stiu ca e mai usor sa deschidem un borcan de sos cumparat din magazin cand pregatim paste ori pizza, dar cu siguranta e mai sanatos sa il facem, chiar noi, in casa ☐

Eu l-am facut cu ultimele rosii coapte din gradina si a iesit foarte gustos.

Cand va grabiti, deci, alegeti varianta asta ☐

Ingrediente:

- 250 g. rosii decojite
- 50 g. pasta de rosii sau **bulion gros**
- 2 lingurite parmezan
- 1/2 lingurita oregano
- 1/2 lingurita sare
- 1/4 lingurita piper

Mod de preparare:

Mixati bine ingredientele. Serviti imediat sosul peste pastele preferate sau pastrati-l la congelator, in tavita pentru cuburi de gheata, urmand sa-l folositi la nevoie.

E chiar grozav ☐ ...eu l-am folosit la **ruladele de paste**.

P.S. Puteti inlocui parmezanul cu branza sarata de oaie, rasa, evident ☐

