

### 43-Sugo al rosmarino e paprica

Autore: Paolo

Ingredienti: passata di pomodoro, aglio, olio, sale q.b., rosmarino  
paprica dolce

Soffriggere l'aglio nell'olio ed aggiungere la passata di pomodoro, un cucchiaino abbondante di paprica ed un rametto di rosmarino.

Portare ad ebollizione e fino a cottura del pomodoro, aggiustare di sale.

Questo condimento riesce utile anche per un risotto nella pentola a pressione:

100g di riso per persona e 100ml (70% acqua + 30% passata di pomodori)

Soffriggere l'aglio nella pentola poi aggiungere il riso e tostare. Aggiungere sale (1 cucchiaino da tè ogni etto di riso), l'acqua con il pomodoro ed il rosmarino. Cuocere 6' minuti da quando fischia.