

[Da abbinare al gran bollito piemontese](#) .

## Ingredienti

-1 Kg di pomodori ben maturi, oppure pelati in scatola Grammi 800

-2 spicchi d'aglio

-1 cipolla

-1 cucchiaino di senape piccante

-4 cucchiaini d'olio di oliva

-1 cucchiaio di aceto rosso

-3 cucchiaini di zucchero

- sale e pepe

Far bollire in pentola, in non molta acqua salata, i pomodori con aglio e cipolla, tutti quanti già tritati insieme. Al bollore unite l'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale. Coprire e lasciar cuocere per circa 2 ore (un po' meno se si tratta di pomodori pelati).

Passare la salsa al setaccio, rimettere sul fornello e mescolare per il tempo necessario affinché la salsa raggiunga una certa densità.

A questo punto unirvi la senape, mescolare e lasciare raffreddare.

Può anche essere conservata in vasetti in vetro a chiusura ermetica per qualche tempo (versandovi sopra un filo d'olio).