

SAUCE À PIZZA MAISON (SANS CUISSON)

Ingédients :

- 1 boîte (156 ml) de conserve de pâte de tomate
- 1 boîte (398 ml) de conserve de sauce tomate
- 1 c. à soupe (15 ml) d'origan séché, au goût
- 1 c. à thé (5 ml) de basilic séché, au goût
- 2 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement italien, au goût (*mis 1 c. à soupe/ 15 ml*)
- ½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de sel d'ail (*mis ¼ c. à thé/ 1 ml de poudre d'ail + ¾ c. à thé/ 4 ml d'assaisonnement ail et oignon*)
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- Poivre du moulin, au goût

Préparation :

1. Mélanger la pâte de tomate et la sauce dans un bol jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
2. Ajouter les assaisonnements et mélanger à nouveau. Rectifier au goût.

Note : pour 2 pizzas de 14 po/35.5 cm (*un peu plus d'1 tasse/250 ml*)

Conservation : se congèle bien

Source : Noovo Moi

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 5 mars 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/03/sauce-pizza-maison-sans-cuisson.html>