

Le « sofrito », la base des recettes majorquines

Le sofrito est la base de la paella, de l'arroz brut et de presque tous les plats qui deviennent des ragoûts.

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: facile · vegan

Ingrédients

5 kg Tomates de ramallet mûres
1 c.à.s. Sucre brun
1 c.à.s. Fleur de sel
1 c.à.c Paprika Tap de Corti
1 c.à.c Poivre noir moulu
4 Gousses d'ail
4 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
1 kg Poivron vert doux

Préparation

Lavez soigneusement les tomates Ramallet (ou une autre variété aromatique).

Couper en deux et râper grossièrement les moitiés avec le côté coupé vers le bas jusqu'à ce que la peau reste.

Mettez un bon coup d'huile dans une casserole sur la cuisinière.

Ensuite, pelez, émincez ou hachez l'ail et ajoutez-le dans la poêle avec l'huile.

Ajoutez les tomates râpées, le sel, le poivre et le paprika. Remuez un peu. Si vous le souhaitez, ajoutez

plus d'herbes, mais la base pure tomate-paprika est mieux utilisée dans différents plats.

Laissez mijoter doucement pendant 1 heure avec le couvercle fermé.

Au bout d'une heure, ajoutez deux cuillères à soupe de sucre pour enlever l'acide des tomates. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.

Une fois qu'elle a un peu refroidi, passez la sauce au presse-purée.

Versez la sauce tomate dans des bocal et arrosez-la d'un peu d'huile d'olive.

Placez les bocaux dans une casserole et remplissez-la d'eau jusqu'à la hauteur des bocaux.
Faites bouillir pendant 20 minutes.
Laissez les bocaux refroidir dans la marmite avec l'eau.

Les conserves forment un vide lorsqu'elles refroidissent et se conservent (dans un endroit sombre et frais) jusqu'à un an.