

# Ricetta . PER 4 PERSONE.

- 500g di pomodori maturi**
- + 1 cipolla grande**
- + 3 carote**
- + 2 spicchi d'aglio**
- + 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato**
- + 1 cucchiaino di semi di senape**
- + 1 cucchiaio di paprika dolce**
- + un ciuffetto di coriandolo fresco tritato**
- + 1 cucchiaino di curcuma in polvere**
- + olio extravergine d'oliva.**

Mettete in una casseruola 2 cucchiai di olio e rosolate la cipolla. Aggiungete tutte le spezie (zenzero fresco, semi di senape, paprika dolce, coriandolo fresco e curcuma in polvere), l'aglio e le carote tagliate grossolanamente. Pelate i pomodori, tagliateli e metteteli nella pentola. Fate cuocere a fuoco lento finché i pomodori non si saranno disfatti. A questo punto togliete da fuoco e passate tutto al setaccio. Versate quindi il liquido ottenuto in una pentola e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Servite calda.