**Вкусный и в то же время легкий для приготовления соус «Наполи». Почувствуй себя итальянцем!**

В кулинарии можно смело отметить пять базовых рецептов соусов. Все же самым распространенным, но довольно таки отличным на вкус является именно соус из томатов «Наполи», более известный в Италии как «Неаполитанский». В изысканной кулинарии широко используется в качестве основы для мясных блюд, пиццы или различных паст (таких как «Маринара» или «Болоньезе») и является традиционным и поистине итальянским дополнениям. Соус отличается длительным сроком хранения и используется во множестве блюде, отличается пикантностью и легкой остринкой . Эго приготовления сможет осилить даже новичок!

Для приготовления соуса «Наполи» нам понадобится:

1. спелые томаты – 2,5 кг;
2. чеснок – 60г;
3. морковь – 180 г;
4. лук-порей – 200 г;
5. репчатый лук – 200 г;
6. сахар-песок – 25 г;
7. соль – 15 г;
8. корень сельдерея – 220 г;
9. свежий базилик – 60 г;
10. вино белое сухое – 60 г;
11. оливковое масло – 2 столовые ложки;
12. перец черный молотый – по вкусу;
13. итальянские травы – по вкусу.

С кухонных принадлежностей нам понадобится:

1. сковорода
2. кастрюля
3. нож
4. разделочная доска
5. емкость для хранения.

Поэтапное описание приготовления:

1. **Подготовка к приготовлению.**

Очищаем от кожуры чеснок, лук и очень тщательно морковь. Нарезаем все ингредиенты, кроме моркови маленькими кусочками, а ее трем на крупную терку. Моем помидоры и режем на маленькие кубики. Измельчаем мелко базилик.

1. **Подготовка базы.**

В небольшую кастрюлю наливаем оливковое масло и нагреваем его до появления первых пузырей. Тушим чеснок с луком, пока они не станут прозрачными. Через примерно 4 минут после этого, добавляем вино, очень важно, чтобы оно было именно белое сухое и тушим, пока не испарится.

1. **Главная часть – добавляем главный ингредиент.**

Готовим кастрюлю болем глубокую. Нарезанные заранее помидоры закладываем в нашу емкость, добавляем немного соли, базилика и других специй. Помешаем кастрюлю на огонь и следим за тем, чтобы основа для соуса начала кипеть. Не забывайте постоянно помешивать! С момента появления пузырьков уменьшаем огонь. Готовим на медленном пламени, на протяжении 1,5-2 часов. Важно, чтобы томаты полностью разварились. Высыпаем натертую морковь.

1. **Заключительная часть.**

Снимаем с огня и добавляем готовые лук с чесноком. Дадим нашему соусу настоится и остыть. Протираем все через сито. После чего попробуйте и оцените его вкус. Теперь добавляем немножко базилика и подкорректируем содержание специями.

Особенности хранения соуса

Выливаем неаполитанский соус в специальную надёжную емкость с крышкой и закрываем. В таком виде он сможет храниться пару недель, если не забыть поставить именно в холодильник.

Теперь у вас есть отличное дополнение для множества блюд! Предлагаем рецепт классической итальянской пасты.

Нам понадобится:

1. спагетти – 200 г;
2. неаполитанский соус;
3. пряные травы – по вкусу;
4. твердый сыр – 50-70 г;
5. болгарский перец;
6. соль – по вкусу;

Вариант блюда подходит даже вегетарианцем, если еще й добавить  туда нужные овощи, протушенные до готовности. Любители сытного ужина могут добавить к пасте любое отварное или копченое мясо, нарезанное кубиками или обжаренное мясо со сливочным соусов. Рецепт очень даже простой в приготовлении и не займет много вашего времени . Подсоленную воду доводим до кипения, отвариваем спагетти до полуготовности, перекладываем на дуршлаг, затем добавляем на сковороду и слегка обжариваем на оливковом масле . Обжариваем сладкий болгарский перец, на спагетти выливаем соус, перец, пряные травы  (овощи или мясо по желанию). На протяжении 5-7 минут пасту с домашним соусом, (овощами/мясом), подогреваем на небольшом огне. Блюдо выкладываем на тарелку, посыпаем натертым сыром, можно пожеланию брынзой или для уникальности вкуса.

Соус «Наполи» идеальный в сочетании с мясными блюдами, овощами и также хорошо подойдет к шашлыку. Никакой магазинный кетчуп не сравниться с вкусным, натуральным и полезным томатным соусом собственного приготовления. Интересно, что наш соус может стать основой для новых соусов и внести еще большее разнообразие во вкусе.

Всем приятного аппетита!

