

Sauce à pizza

Ingrédients

1 boîte de tomates en dés aux épices italiennes (796 ml)
1 1/2 c. à table de sucre
1/4 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de piment broyé
4 à 5 gouttes de Tabasco
1/4 c. à thé de basilic séché
1/2 c. à thé d'origan séché
1/2 c. à thé de thym séché
1 c. à thé d'oignon en poudre
1 gousse d'ail finement hachée
3/4 d'un oignon moyen finement haché

Étapes

1. Dans un chaudron de taille moyenne, verser les tomates et les passer au mélangeur.
2. Ajouter le reste des ingrédients et amener à ébullition.
3. Laisser mijoter 30 minutes en brassant de temps à autre.
4. Répartir la sauce sur 2 ou 4 pâtes à pizza de 12 pouces selon le goût.

Sauce à pizza maison

Ingrédients

1 grosse boîte de tomates en dés égoutées
1 boîte de sauce tomates Hunt's 7.5 oz
1 boîte de pâte de tomates à l'ail
1/2 tasse de sauce chili
1 c.à thé d'ail en flocons
2 c.à thé d'orégano
1 c.à thé de piments broyés
1 c.à thé de sucre
Sel et poivre au goût

Étapes

1. Mettre tous les ingrédients dans un chaudron, puis juste partir à bouillir.
2. Laisser refroidir avant d'étendre sur la pâte à pizza. Cette recette couvre 3 pizza format large et peut se congeler.
3. Ensuite garnir votre pizza de vos ingrédients habituels.

Sauce à pizza

Ingrédients

1 oignon, haché
1 c.à soupe (15 ml) huile
3/8 tasse (95 ml) pâte de tomates
4 tasses (1 L) tomates, concassées
1 c.à soupe (15 ml) ail, haché
Sel
Poivre
1/4 c.à thé (1 ml) thym
1/4 c.à thé (1 ml) poivre de Cayenne
1/4 c.à thé (1 ml) origan
1/4 c.à thé (1 ml) basilic
1 feuille de laurier
1 c.à thé (5 ml) sucre
2 c.à thé (10 ml) fécule de maïs
Eau

Étapes

1. Mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter durant 40 minutes.