



## Battuto

[Del 10/07/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

**Ingredienti:** 60 gr di pancetta, 150 gr di passato di pomodoro, aglio, sedano, carota, prezzemolo.

Tritare l'aglio, la carota, il sedano ed, insieme alla pancetta tagliata a cubetti, fare rosolare a fuoco basso in olio d'oliva; aggiungere il pomodoro ed il prezzemolo tritato e continuare a cuocere a fuoco basso per 15 o 20 minuti; usata soprattutto aggiunta a minestre di vario tipo.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]