

# Sauce tomate pour pizza |

Recette pour 12 pizzas

## Description

Une sauce tomate pour vos pizzas maison, simple mais terriblement goutue!

## L'astuce du chef

Pour un maximum de goût, choisissez une conserve de tomates San Marzano pour cette recette.

## Ingrédients

- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 3 Gousse(s) Ail
- 12 Feuille(s) Basilic
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Origan séché

## Préparation

- Temps de préparation **10 mins**

### Sauce tomate

Versez tout le contenu de la conserve dans un bol.

Ajoutez les gousses d'ail pelées, les feuilles de basilic, l'huile d'olive et l'origan séché.

Avec un mixeur à bras, mixez le tout jusqu'à une consistance lisse. Assaisonnez de sel à votre goût.

**Bon appétit!**