

Βασική συνταγή σάλτσας ντομάτας για πίτσα με μεσογειακά μυρωδικά

Τι θα χρειαστείτε

100 ml συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας

1 κ.σ. ελαιόλαδο

1 πρέζα ρίγανη ξερή

1 πρέζα βασιλικός ξερός

Λίγο αλάτι και πιπέρι

50 ml νερό

Βασική συνταγή για σάλτσα πίτσας

Εκτέλεση συνταγής

Σε μικρή κατσαρόλα ή τηγανάκι βάζουμε τη ντομάτα, το ελαιόλαδο, το νερό, το αλάτι, το πιπέρι και τα μυρωδικά.

Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να βράζει με μισοσκεπασμένο καπάκι ώστε να εξατμιστεί το νερό και να δέσει η σάλτσα.

Βάζουμε τη σάλτσα στο ζυμάρι της πίτσας και τοποθετούμε τα υλικά της επιλογής μας.

Δείτε συνταγή για [ιταλική ζύμη για πίτσα](#) και [βασική συνταγή για γρήγορη ζύμη πίτσας](#)

Βασική συνταγή για σάλτσα πίτσας

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μικρή κατσαρόλα ή τηγανάκι βάζουμε τη ντομάτα, το ελαιόλαδο, το νερό, το αλάτι, το πιπέρι και τα μυρωδικά.
- 2 Μόλις πάρει βράση-χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να βράζει με μισοσκεπασμένο καπάκι ώστε να εξατμιστεί το νερό και να δέσει η σάλτσα.
- 3 Βάζουμε τη σάλτσα στο ζυμάρι της πίτσας και τοποθετούμε τα υλικά της επιλογής μας. Δείτε συνταγή για-ιταλική ζύμη για πίτσα-και-βασική συνταγή για γρήγορη ζύμη πίτσας