Spaghetti al napoletana von Roman Berli

Mengen für 50 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Paprika, Mayoran, Pfeffer, Salz, Petersilie, Basilikum

3.75 kg Spaghetti	Al dente kochen
15 Stück Zwiebeln	Fein hacken
15 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.5 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
150 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
10 kg gehackte Tomaten	beifügen
50 g Salz	würzen und verfeinern
5.0 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln