Sauce italienne ou (thon catalan) / Chantal Todeschini

2 kilos de tomates

300 g d’oignons

300 g de poivrons (1 jaune - 1 rouge - 1 vert )

300 g de haricots verts

300 g de céleri branches

600 g de thon (naturel et huile mélangé)

1 verre d’huile d’olive

1 verre de vinaigre blanc

1 cuillère à soupe de gros sel

1 boite de concentré de tomate

Faire cuire les tomates et les passer au moulin à légumes, pour évacuer peau et pépins.

Couper tous les légumes, en dés et cuire avec la purée de tomates + vinaigre + huile d’olive.

Cuire pendant 2 heures, avec couvercle.

Ajouter le thon, cuire à nouveau 1/2 heure, sans couvercle.

Mettre en pots bouillants (éventuellement on put chauffer les pots) et fermer