



Share Your Foodways



Pink Sauce

by Emily Arrisicato Pappagallo

Yield: 4 Servings

Prep time: 5 minutes

Total time: 10 minutes

Ingredients

- ½ quart heavy cream
- 1 can (15-18 oz or about 2 cups) tomato sauce
- Basil (fresh or dried)
- Salt and pepper to taste

Directions

1. Heat a saute pan using medium heat.
2. Pour heavy cream into a saute pan. Bring to a low boil, stirring occasionally and scraping the bottom of the pan so nothing sticks.
3. Add a can (about 2 cups) of tomato sauce, stirring in gently and mixing well with the cream.
4. Bring to a low boil, allow the sauce to thicken slightly.
5. Add fresh or dried basil and salt/pepper to taste.
6. Serve over pasta, chicken, or entree of your choice. Also makes a great pizza sauce!

Note: Alfredo sauce is made by following steps 1-2 and adding a pat of butter and shredded parmesan cheese. Thicken slightly and serve over pasta, chicken, or fish.



Scan the QR code to watch how to make this and other recipes.

Share Your Foodways is a project of Division of Folklife and Cultural Heritage at the Arts Institute of Middlesex County. Funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners, the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts, and the National Endowment for the Arts.



Share Your Foodways



Salsa Rosada

por Emily Arriscato Pappagallo

Yield: 4 Servings

Prep time: 5 minutes

Total time: 10 minutes

Ingredientes

- ½ cuartillo crema espesa
- 1 lata (15-18 oz, o aproximadamente 2 tazas) salsa de tomate
- Albahaca (fresca o seca)
- Sal y pimienta al gusto

Direcciones

1. Calentar un sartén a fuego mediano.
2. Agregue la crema espesa al sartén. Remover ocasionalmente, raspando el sartén para que no se pegue la crema, hasta que empiece a hervir.
3. Añadir la salsa de tomate, mezclar suavemente para combinar bien con la crema.
4. Lleve la salsa a ebullición baja para espesar.
5. Añadir la albahaca, sal y pimienta (a gusto).
6. Sirva con pasta, pollo, o cualquier entrada de su preferencia. ¡También es buena para la pizza!

Nota: La salsa alfredo se prepara siguiendo los pasos 1 y 2 y añadiendo un poco de mantequilla y queso rallado parmesano. Espese la salsa y sirva con pollo, pescado o pasta.



Escanea el código QR para ver cómo hacer esta y otras recetas.

Share Your Foodways es un proyecto de la División de Vida Folclórica y Patrimonio Cultural del Instituto de Artes del Condado de Middlesex. Financiamiento proporcionado por la Junta de Comisionados del Condado de Middlesex, el Consejo Estatal de las Artes de Nueva Jersey, una agencia asociada del Fondo Nacional de las Artes y el Fondo Nacional de las Artes.