

ΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΣΤΡΑΚΙ



- 100 γραμ. Αστράκι ΜΕΛΙΣΣΑ βρασμένο και στραγγισμένο
- 3 τομάτες
- 4 κουταλιές σούπας λάδι
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 λίτρο ζωμός κοτόπουλου ή κρέατος
- 2 κουταλιές σούπας πελτέ
- 1 κουταλιά σούπας ζάχαρη
- 2 κουταλιές σούπας φρέσκο βασιλικό ή 1 κουταλιά ξερό
- 1 κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 2 κουταλιές κρέμα γάλακτος
- αλατοπίπερο

Σοτάρουμε στο λάδι το σκόρδο μέχρι να ξανθίνει. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και την πιπεριά και κατόπιν τις τομάτες, τον πελτέ και τη ζάχαρη. Αφήνουμε να βράσουν επί 10' και τους ρίχνουμε το ζωμό. Βράζουμε επί 20'. Προσθέτουμε το βασιλικό, σβήνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να πάρει μία ελαφριά βράση. Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε τα ζυμαρικά και την κρέμα.