

Bicchierini Tricolori



Tempo di preparazione: 42 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Polpa Fine 300g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Basilico q.b.
 - Cetriolo 1
 - Coriandolo fresco q.b.
 - Erba cipollina secca q.b.
 - Olio extravergine di oliva q.b.
 - Pane raffermo q.b.
 - Peperoni gialli 3
 - Pomodorini ciliegia 2
 - Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mettete la **polpa fine Pomi** in una ciotola e conditela con erba cipollina secca e poco sale. Sbucciate e tagliate a pezzettini il cetriolo, tenete da parte due cubetti per la decorazione.

Lavate qualche foglia di coriandolo e frullatelo insieme al cetriolo senza aggiungere liquidi, non occorre che sia una crema liscia ma che abbia una consistenza grossolana. Passate al setaccio il frullato e usate solo la polpa. Lavate e tagliate a pezzi i peperoni, tenete da parte anche qui due pezzi per la decorazione.

Frullate il peperone aggiungendo un pizzichino di sale, passate al setaccio il frullato e usate solo la polpa.

Mettete nei bicchierini uno strato di pomodoro, uno strato di polpa di cetriolo e per finire uno strato di polpa di peperone giallo.

Tagliate il pane a bastoncini e tostatelo in un padellino con poco olio extravergine di oliva. Servite i bicchierini con degli spiedini formati dalla falda di peperone, il pomodorino e il cubetto di cetriolo. Decorate con il basilico e qualche bastoncino di pane tostato.