Bicchierini Tricolori



Tempo di preparazione: 42 min
Difficoltà: Facile

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.

Preparazione

Mettete la **polpa fine Pomì** 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.

For this recipe we used:

Polpa Fine 250 gr

