

Crema di pomodori fredda con robiola di Roccaverano



Tempo di preparazione: 50 min.

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Pomì L+ 500g 200 gr
- **Ingredienti**
 - Brodo vegetale q.b.
 - Granella di nocciola q.b.
 - Olio extravergine di oliva 50 ml
 - Pane a cassetta q.b.
 - Patate 200 gr
 - Robiola di Roccaverano q.b.
 - Sale e pepe q.b.
 - Scalogno 1
 - Timo aureo (*Thymus Cetriflorus Aureo*) q.b.
 - Zenzero q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mondate ed affettate la patata. Soffriggete in 1 cucchiaio di olio lo scalogno e aggiungete la patata affettata; unitevi 1 bicchiere di brodo vegetale, aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura per circa 20 minuti.

Frullate con frullatore ad immersione la patata, aggiungetevi **Pomì L+** e montate il tutto muovendo dal basso verso l'alto e aggiungendo a filo l'olio extravergine d'oliva. Aggiustate di sale. Insaporite con lo zenzero a piacere. Tagliate a piccoli cubetti il pane a cassetta e tostatelo in forno per pochi minuti.

In un bicchiere da Martini inserite i cubetti di pane tostato sul fondo, aggiungete la crema di pomodoro, terminate con una quenelle di robiola di Roccaverano. Decorare con granella di nocciola e insaporite con timo aureo (che oltre dare un gradevole profumo è anche molto carino da vedere) ed infine terminare con un filo di olio l'olio extravergine d'oliva.