

Smoothies di pomodoro al profumo d'estate



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 400 gr
- **Ingredienti**
 - Basilico q.b.
 - Carota 50 gr
 - Olio extravergine d'oliva 3 cucchiaini
 - Peperone grigliato 80 gr
 - Sale q.b.
 - Sedano 30 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Lavate, mondate il sedano e la carota, tagliate a pezzetti le verdure e mettete il tutto in un frullatore o nel mixer.

Aggiungete nel frullatore anche il peperone grigliato, la **polpa fine Pomi**, l'olio extravergine, le foglie di basilico e sale q.b. Quindi mettete in funzione il frullatore alla massimo e frullate fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo più o meno fine a seconda dei vostri gusti. Dividere lo smoothies in coppette, guarnite con le foglioline di basilico e accompagnate il vostro piatto con del pane tostato o dei grissini rustici (potete anche raffreddare in frigo le coppette e servire lo smoothies un po' più fresco).

N.B. Questa ricetta è ideale per accompagnare del pane tostato o dei grissini rustici