Smoothies di pomodoro al profumo d’estate



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Carota: 50 gr
- Olio extravergine d’oliva: 3 cucchiaini
- Peperone grigliato: 80 gr
- Sale: q.b.
- Sedano: 30 gr

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 Pomì**, 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

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

