Sorbetto al pomodoro e basilico



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Farina di semi di carruba: 1/4 cucchiaino
- Origano: 1/2 cucchiaino
- Sale: 1 presa
- Zucchero di canna: 1/2 cucchiaino
- basilico fresco: 5-6 foglie

Preparazione

In un tegamino stemperate la farina di semi di carruba in una piccola parte di **Passata Classica Pomì**, quindi portate a bollore e lasciate intiepidire 1 o 2 minuti.
Aggiungete un altro po' di succo e stemperate bene, in questo modo, raffreddandosi, non si formeranno grumi.
Versate a questo punto il tutto in una ciotola, aggiungete il resto del succo, sale, basilico tritato e inserite nella gelatiera ben fredda. Azionate e fate lavorare per almeno 15-20 minuti, quando il sorbetto sarà pronto servitelo con dei pomodorini secchi, crostini di pane e formaggi freschi.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 g

