Zuppa al pomodoro



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: 5 foglie
- Carota: 1
- Cipollotto fresco: 1
- Crostini di pane: a piacere
- Erba cipollina: a piacere
- Formaggio fresco tipo caprino: 70 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Panna acida o yogurt: per guarnire
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo fresco: 1/2 mazzetto
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 pezzetto
- Zucchero di canna: 3 cucchiaini

Preparazione

Tritate il cipollotto, la carota e il sedano finemente e fateli stufare in un tegame con olio, sale e un goccio d'acqua.
Quando si saranno ben ammorbiditi e l'acqua sarà del tutto evaporata aggiungete la **polpa fine Pomì**, lo zucchero, il sale e le erbe fresche (tritate finemente) e lasciate cuocere dolcemente per 30 minuti.

Al termine aggiungete il formaggio caprino e lasciatelo sciogliere e amalgamare bene alla crema di pomodoro.

Servite con i crostini di pane e un pochino di panna acida o yogurt in superficie.

For this recipe we used:

Polpa Fine 800 gr

