

## Zuppa fredda pomodoro e cetrioli



**Tempo di preparazione:** 5 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Passata Classica 1000g 1 lt
- **Ingredienti**
  - Cetriolo 1
  - Cipolla 1
  - Olio extra vergine di oliva tre cucchiaini
  - Pepe nero q.b.
  - Sale q.b.
- **Salsa**
  - Menta q.b.
  - Olio extra vergine di oliva un cucchiaino
  - Pepe nero q.b.
  - Sale q.b.
  - Succo di limone 1 limone
  - Yogurt bianco non zuccherato 250 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

La **zuppa fredda** pomodoro e cetrioli è una ricetta fresca e gustosa, perfetta per rimetterci un po' in linea dopo le abbondanti mangiate estive. Si tratta di una crema leggera, vellutata, nutriente e saporita, perfetta da gustare da sola e ottima anche con i crostini, con un tocco in più grazie all'aggiunta di una salsa yogurt fatta in casa!

La zuppa fredda pomodoro e cetrioli è molto semplice e veloce da preparare:

1. Come prima cosa versate l'**olio extra vergine di oliva** all'interno di un tegame e fate imbiondire la cipolla tritata finemente;
2. Aggiungete il cetriolo sbucciato e tagliato a pezzettini e lasciatelo soffriggere per un minutino;
3. Versate la [passata di pomodoro Pomi](#), salate e cuocete il tutto per 20-25 minuti, la zuppa deve restringersi e risultare cremosa;
4. Nel frattempo, preparate la salsa yogurt: mescolate il succo di limone con l'olio e unite poi i due ingredienti allo yogurt. Condite il tutto con sale, pepe e menta tritata finemente;
5. Non appena la zuppa sarà pronta, aggiungete un pizzico di pepe nero e frullatela con un frullatore ad immersione;
6. Lasciate raffreddare completamente la zuppa fredda pomodoro e cetrioli, impiattatela e arricchitela con un po' di salsa yogurt.

- *Elena Laudicina*