Zuppa fredda pomodoro e cetrioli



Tempo di preparazione: 5 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cetriolo: 1
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: tre cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Salsa

- Menta: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Succo di limone: 1 limone
- Yogurt bianco non zuccherato: 250 gr

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 Pomì***, 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt

