

Sorbetto al pomodoro e basilico



Tempo di preparazione: 0 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti

- Tomato Juice 750ml 500 g
- **Ingredienti**
 - basilico fresco 5-6 foglie
 - Farina di semi di carruba 1/4 cucchiaino
 - Origano 1/2 cucchiaino
 - Sale 1 presa
 - Zucchero di canna 1/2 cucchiaino

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

In un tegamino stemperate la farina di semi di carruba in una piccola parte di **Tomato Juice**, 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.