

ZUPPE E MINESTRE

Crema di Pomodori

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 gr. di pomodori freschi
- 60 gr. farina
- ¼ litro di latte
- ¼ litro di acqua
- 4 cucchiaini di panna liquida
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare i pomodori (dopo averli spellati; basta immergerli nell'acqua bollente per un istante). Sciogliere la farina con il latte e l'acqua freddi, mettere al fuoco e far bollire lentamente, sempre mescolando per 10' circa. Il composto dovrà avere la consistenza di una normale crema, salare, aggiungere il succo di pomodoro e far cuocere per altri 10'. Prima di servire, ultimare con la panna e il formaggio grattugiato. Servire sola o con crostini di pane tostato.

