

ZUPPE E MINESTRE

Crema di pomodoro

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

POMODORO PELATO 600 gr

LATTE INTERO 500 ml

BURRO 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE tritate - 1 cucchiaino da tavola

SEDANO tritato - 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

ALLORO ½ foglie

CHIODI DI GAROFANO intero - 1

BICARBONATO DI SODIO 1 presa

FARINA 2 cucchiaini da tavola

SALE 2 cucchiaini da tè

PEPE NERO 1 presa

Quando arriva l'estate arriva anche il grande caldo e spesso, anzi quasi sempre si ha voglia di gustare piatti freddi o quantomeno freschi e dissetanti.

Questa crema di pomodoro ci sembra proprio perfetta per l'occasione. Deliziosa e piacevole, sarà molto gradita a tutti i vostri commensali. Basterà aggiungere qualche crostino di pane per renderla ancora più gustosa. Se amate questo genere di piatti, vi consigliamo di preparare anche un'altra squisita portata: che ne dite di realizzare la ricetta della crema di [cetrioli](#)?

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete i pomodori, la cipolla, il sedano, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, zucchero, 1 foglia d'alloro e il chiodo di garofano per 10 minuti.



- 2 Passate al setaccio e, quindi, aggiungetevi il bicarbonato.



- 3 Sciogliete il burro, aggiungetevi la farina, $1 \frac{1}{2}$ cucchiaino di sale e il pepe.



4 Aggiungetevi il latte e mescolate fino a che si sia addensato.



5 Unite gradualmente la besciamella appena preparata al sugo di pomodoro mescolando continuamente.



6 Scaldate per 1 minuto e servite.