

ANTIPASTI E SNACK

Granita di pomodoro al basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 barattoli di pomodori pelati
tabasco
basilico fresco
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Versare i pelati in una ciotola e passarli con il minipimer. Condire la purea ottenuta con sale, pepe e tabasco a piacere.



- 2 Mettere il composto in freezer e mescolare con una forchetta ogni mezz'ora in modo da averlo sempre ben sgranato.



- 3 Servire decorato con del basilico.



Ricetta per 4 persone.

NOTE