

Minestra di pomodoro e basilico



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1 cucchiaio e ½ di olio di oliva
1 cipolla media affettata fine
1 patata media affettata fine
700g di pomodori maturi
275ml di brodo (1 spicchio di aglio schiacciato)
2 cucchiaini di basilico fresco tritato
sale e pepe nero macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

1. Usando il disco per affettare fine, affettare la cipolla e la patata nel food processor.
Scaldare a fuoco basso l'olio di oliva in un tegame con fondo pesante.
Aggiungere cipolla e patata e ammorbidirle lentamente, tenendo il coperchio sulla pentola e senza lasciare che si brucino. Saranno necessari 10-15 minuti.
2. Versare i pomodori in una terrina e coprirli con acqua bollente. Dopo 20-30 secondi, toglierli dall'acqua ed eliminare la pelle. Tagliare in 4 i pomodori e aggiungerli nella pentola. Mescolare bene e lasciarli cuocere per un minuto.
3. Ora versare il brodo sui pomodori, mescolare, condire con sale e pepe e unire l'aglio. Coprire e lasciare sobbollire per 25 minuti.
4. Quando la minestra sarà pronta,



versarla nel frullatore e lavorarla fino ad avere un composto omogeneo. Assaggiare per decidere se aggiungere o meno altro condimento, quindi unire il basilico, riscaldare e servire con pane francese croccante. D'estate questa minestra sarà deliziosa anche servita fredda.