OLIO CUORE

Centrifugato di pomodori alle erbe aromatiche

Ingredienti

- 650 g pomodori
- 2 cucchiai Olio Cuore
- 2 pizzichi origano biologico
- 2 pizzichi timo biologico
- 1 pizzico pepe nero macinato se gradito
- qb cubetti di ghiaccio
- qb sale

- **Portata: Bevande**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 75.75 Kcal**
- **Grassi: 5.25 g**

Preparazione

- Lavare ed asciugare i pomodori.

- Tagliarli a pezzi.
- Porre i pomodori nella centrifuga e azionarla
- Condire il centrifugato con l’olio di mais e un pizzico di sale.

- Aromatizzare con l’origano e il timo.

- Versare il centrifugato nei bicchieri.

- Completare con cubetti di ghiaccio.
- Se gradito, profumare con una spolverata di pepe nero macinato.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico