OLIO CUORE

Vellutata fredda al pomodoro



Ingredienti

- 800 g di pomodori freschi maturi
- 150 g di cetriolo
- 200 g di peperone giallo
- 1+1/2 cucchiaino di Paprika dolce
- 1/2 spicchio d’aglio pestato
- 6 foglie di basilico
- 40 g di **Olio Cuore**
- sale, sale grosso
- 200 g di fette di pane raffermo
- 1 cucchiaino di Paprika forte
- 1 cucchiaio di Cumino semi

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 285.25 Kcal**

Preparazione

- Incidete i pomodori con una croce, poi sbollentateli per 1 minuto in acqua bollente, scolateli e tuffateli in acqua ghiacciata.



- Sbucciateli, privateli dei semi, salate e aromatizzate con la Paprika dolce e 2 cucchiai di **Olio di Mais Cuore**.

- Frullate la polpa dei pomodori e lasciate riposare al fresco per 20 minuti.



- A parte pestate nel mortaio il basilico e l’aglio con 2 chicchi di sale grosso.
- Aggiungete 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**, poi condite il pomodoro.
- Tagliate a quadretti il cetriolo e il peperone.



- Tagliate a cubetti il pane e ponetelo in padella con 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** e i semi di Cumino.



- Salate e completate con un pizzico di Paprika forte.
- Rosolate il pane fino a renderlo croccante.
- Servite la vellutata guarnendola con il peperone e il cetriolo a cubetti e il pane piccante.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico



Olio di Mais