



ZUPPA FREDDA DI POMODORI E PEPERONI

blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/



Ingredienti per 4 persone:

500 g di pomodori (o pomodorini) rossi (devono essere ben maturi)

2 peperoni rossi

Basilico

Sale

Olio Extravergine di Oliva (io Dante)

aglio

Preparazione:

Lavare bene i pomodorini e tagliarli a metà. Pulire i peperoni eliminando i semi e tagliarli a falde. Ricoprire la teglia del forno con carta forno leggermente unta, aggiungere i pomodori e i peperoni, cospargerli con sale e metterli in forno ben caldo a 200° per 30 minuti circa. Appena le verdure sono cotte, aggiungere 3-4 foglie di basilico, ½ spicchio di aglio e frullare tutto aggiungendo un filo di olio. Lasciar raffreddare la zuppa di pomodori e peperoni fredda e servire con un po' di olio a crudo.