

CREMA DI POMODORO



<<A casa, nonna preparava spesso questa ricetta, tanto semplice quanto gustosa e perfetta per ogni stagione: a temperatura ambiente d'estate e calda d'inverno (sostituite lo yogurt con gorgonzola dolce).>>

Monica Campagnoli è la mano e il cuore dietro Tortellini & CO



Facile



15'



Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 700 g [Salsa Datterino con Verdure 350 g](#)
- q.b. Basilico
- 100 ml Brodo di verdure o di gallina
- 2 Foglie di alloro
- q.b. Olio EVO
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Sale
- 200 g Yogurt bianco al naturale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. In un tegame unite salsa, brodo, alloro precedentemente lavato, un generoso giro d'olio EVO e un pizzico di sale.
2. Portate a bollore e abbassate la fiamma. Cuocete per 10 minuti.
3. Nel frattempo condite lo yogurt con olio EVO, un pizzico di sale e tenete da parte.
4. Fate un trito con le aromatiche fresche, prezzemolo e basilico. Ma potete usare quelle che preferite.
5. Eliminate l'alloro dalla crema e versate la crema di pomodoro nelle fondine. Al centro della crema mettete due cucchiaini di salsa yogurt per piatto, aggiungete una spolverata di aromatiche tritate.
6. Non dimenticate il pane per la [scarpetta](#) finale.