

# CANNAMELA

## Centrifugato di pomodori alle erbe aromatiche



### Ingredienti

- 650g pomodori
- 2 cucchiari olio extravergine di oliva
- 2 pizzichi origano in foglie CANNAMELA
- 2 pizzichi timo CANNAMELA
- 1 pizzico pepe nero macinato CANNAMELA
- qb cubetti di ghiaccio
- qb sale



Porzioni  
persone



Portata  
Bevanda



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Nessuna  
cottura



Kcal per  
persona  
75\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Lavare ed asciugare i pomodori.
- 2 Tagliarli a pezzi.
- 3 Porre i pomodori nella centrifuga e azionarla.
- 4 Condire il centrifugato con l'olio e un pizzico di sale.
- 5 Aromatizzare con l'origano e il timo biologici CANNAMELA.
- 6 Versare il centrifugato nei bicchieri.
- 7 Completare con cubetti di ghiaccio.
- 8 Se gradito, profumare con una spolverata di pepe nero macinato CANNAMELA.