

CANNAMELA

Salmorejo



Ingredienti

- 800g pomodori maturi
- 2 cucchiaini aglio macinato CANNAMELA
- 250g pane
- 40g olio extravergine di oliva
- 30g aceto bianco
- 60g prosciutto crudo in una sola fetta
- 2 uova
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Bollito/lessato



Kcal per
persona
349*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavare i pomodori e tuffarli in acqua bollente. Scolarli dopo 1 min e spellarli.
- 2 Dividere i pomodori a metà e privarli dei semi.
- 3 Insaporire con un pizzico di sale e l'aglio macinato CANNAMELA.
- 4 Spezzettare il pane e trasferirlo in una ciotola con i pomodori.
- 5 Frullare il composto diluendo con l'olio a filo.
- 6 Condire con l'aceto e porre in frigo a raffreddare per 60 min.
- 7 Lessare le uova per 7 min, poi scolarle e sgusciarle.
- 8 Tagliare a listerelle il prosciutto crudo.
- 9 Distribuire la minestra nei piatti e completare con uno spicchio di uovo sodo e il prosciutto.