

CANNAMELA

Vellutata fredda al pomodoro con paprika e cumino



Ingredienti

- 800g pomodori freschi maturi
- 150g cetriolo
- 200g peperone giallo
- 1 cucchiaino e 1/2 paprika dolce CANNAMELA
- 1/2 spicchio d'aglio pestato
- 6 foglie di basilico
- 40g olio extravergine di oliva
- qb sale
- qb sale grosso
- Inoltre:
- 200g fette di pane raffermo
- 1 cucchiaino paprika forte CANNAMELA
- 1 cucchiaino cumino in semi CANNAMELA

 Porzioni 4 persone	 Portata Primo
 Tempo 20 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In padella, Bollito/lessato	 Kcal per persona 285*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Incidete i pomodori con una croce, poi sbollentateli per 1 minuto in acqua bollente, scolateli e tuffateli in acqua ghiacciata.
- 2 Sbucciateli, privateli dei semi, salate e aromatizzate con la paprika dolce Serie Oro Cannamela e 2 cucchiaini di olio.
- 3 Frullate la polpa dei pomodori.

- 4 Lasciate riposare al fresco per 20 minuti.
- 5 A parte pestate nel mortaio il basilico e l'aglio con 2 chicchi di sale grosso.
- 6 Aggiungete 1 cucchiaio di olio, poi condite il pomodoro.
- 7 Tagliate a quadretti il cetriolo e il peperone.
- 8 Tagliate a cubetti il pane e ponetelo in padella con 1 cucchiaio di olio e i semi di cumino Serie Oro CANNAMELA.
- 9 Salate e completate con un pizzico di paprika forte Serie Oro CANNAMELA.
- 10 Rosolate il pane fino a renderlo croccante.
- 11 Servite la vellutata guarnendola con il peperone e il cetriolo a cubetti e il pane piccante.