

VELLUTATA DI POMODORI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 cipolla piccola - ½ spicchio d'aglio + ½ per il pane - 1 kg di pomodori maturi - 1 ½ cucchiaino di olio d'oliva - 500 ml d'acqua - 1 c.s. de concentré de tomates - 1 cucchiaino di zucchero - ½ mazzetto di basilico - 1 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe - 1 mozzarella - ½ ciabatta (pane all'olio d'oliva) - 50 g di pinoli tostati - 1 cucchiaino di formaggio tipo Philadelphia®

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Sbucciare l'aglio, tagliarlo a metà e degerminarlo*. Eliminare la buccia dei pomodori con l'aiusilio di un pelapomodori o di un pelapatate, tagliarli in quattro ed eliminare i semi facendo una leggera pressione nel lavello.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo. Aggiungere l'olio d'oliva, e l'acqua. Aggiungere sale e pepe e poi lo zucchero e le foglie di basilico lavate e tritate grossolanamente. Avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.
3. Nel frattempo, affettare la mozzarella e il pane. Strofinare le fette di pane con mezzo spicchio d'aglio e aggiungere una fetta di mozzarella su ogni fetta di pane.
4. Circa 1 minuto prima del termine del programma, premere Stop, aggiungere il Philadelphia® e riavviare il programma.
5. Versare la vellutata di pomodori nelle ciotole o nei piatti. Guarnire la vellutata con una fettina di pane con la mozzarella, irrorare con un filo d'olio d'oliva, cospargere di pinoli tostati e servire ben calda.

Consigli del cuoco :

Per una versione più veloce o se si è fuori stagione, sostituire i pomodori freschi con pomodori pelati in scatola.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016