

heute gibt es...

Zuppa di pomodoro con mozzarella e basilico



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 500g pomodori ciliegia maturi
- 4 spicchi d'aglio
- 8 EL Olivenöl
- ½ cucchiaino di sale marino
- 1 cipolla piccola
- 30 Basilikumblätter
- 400g pomodori in scatola pelati
- 1 sfera (bufali) mozzarella (125g)
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Forno a 180 ° C (testa / calore inferiore) preriscaldamento.
2. Lavare i pomodorini e con una forcella diverse volte.
3. Sbucciate l'aglio, tritate grossolanamente e mettere insieme con i pomodori su una teglia da forno. 5 cucchiari di olio sopra gocciolamento, condire con sale marino e scivolo per 20 minuti nel forno.
4. Finemente dadi cipolla. Scaldate l'olio rimanente in una casseruola a fuoco medio e friggere le cipolle fino traslucido.
5. Foglie di basilico e pomodori in scatola aggiungono le cipolle e cuocere per circa 15 minuti a bassa temperatura.
6. Aggiungere la mozzarella a pezzetti e pomodorini cotti e purea bene il tutto con un frullatore a immersione.
Tip: Se il liquido minestra è troppo densa, aggiungere accuratamente poca acqua calda e purea di nuovo fino a raggiungere la consistenza desiderata.
7. Infine, la stagione la minestra con sale e pepe e servire caldo.