
MINESTRA FREDDA ALL'UNGHERESE

Ingredienti per 6 persone:

- kg. 1 di pomodori (perini ben maturi),
- 150 g. di formaggio spalmabile,
- un limone,
- mezza cipolla,
- un cetriolo,
- basilico,
- dragoncello,
- menta,
- sale,
- pepe.

Passate i pomodori nell'acqua bollente, quindi sbucciateli.

Poneteli nel vaso del frullatore con il succo di un limone piuttosto grosso e con mezza cipolla tritata.

Frullate per circa un minuto fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.

Aggiungete il formaggio, sale e pepe e frullate ancora per qualche secondo.

Tritate a parte un ciuffo abbondante di basilico e tagliate a dadini minuti un cetriolo; aggiungete alla crema di pomodoro e guarnite con qualche fogliolina di menta e di dragoncello.

Se la crema risultasse troppo densa, diluire con un goccio di acqua fredda.

Tenetela in frigorifero fino al momento di servirla.