

# Crema di pomodoro

 PRIMO

**Difficoltà:**

facile

**Tempo di preparazione:**

30 minuti

**Calorie:**

296 cal/porzione

**Ingredienti per 4 persone**

- 8 pomodori maturi
- 4 spicchi d'aglio
- 250 ml di panna da cucina
- 600 ml di brodo vegetale
- 2 cucchiari di farina bianca
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe

**1** Tuffate i pomodori in acqua bollente, spellateli, tritateli ed eliminate i semi.

**2** Unite gli spicchi d'aglio e cuocete in una casseruola per 15 minuti a fuoco basso.

**3** Togliete dal fuoco e mischiate con la farina bianca mescolando con cura.

**4** Unite il brodo a filo, affinché non si formino grumi, la panna da cucina e il rosmarino.

**5** Mettete la casseruola con il coperchio sul fuoco e cuocete per altri 10 minuti. Spegnete il gas e lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

*Se volete ridurre il retrogusto acidulo dei pomodori, mescolate una punta di zucchero alla polpa tritata*

