

Vellutata di pomodoro

 **PRIMO**

Difficoltà:
facile

Tempo di preparazione:
50 minuti

Calorie:
375 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- mezzo litro di latte
- 30 gr di burro
- 30 gr di farina bianca
- mezzo litro di brodo vegetale
- 1 tuorlo d'uovo
- 200 ml di panna da cucina
- 15 gr di parmigiano grattugiato
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe nero

Per attenuare il retrogusto acido dei pomodori, potete unire alla polpa una punta di zucchero semolato. Per preparare questa vellutata i pomodori più adatti sono i Perini o San Marzano. La panna può essere sostituita dalla ricotta fresca.

1 Lavate e sbollentate i pomodori, spellateli ed eliminate i semi, poi passateli al passaverdure.

2 In una casseruola fate una besciamella morbida con il latte, il burro, la farina e un pizzico di sale. Unite il passato di pomodoro con lo spicchio di aglio intero e il rametto di rosmarino che poi toglierete entrambi e fate cuocere per 3 minuti.

3 Aggiungete il brodo vegetale e cuocete a fiamma dolce per 30 minuti circa mescolando con regolarità.

4 Intanto, in una ciotola amalgamate il tuorlo d'uovo con la panna e il parmigiano grattugiato. Aggiustate di sale e pepe e versate nella vellutata di pomodoro 2 minuti prima del termine della cottura, mescolando velocemente. Servite subito.

63

