

# MOUSSE FREDDA DI POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 8 pomodori maturi,
- maionese,
- 1 vasetto di yogurth magro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di panna,
- erba cipollina,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Lavate i pomodori, spellateli, togliete i semi, salateli, capovolgeteli perché perdano un po' della loro acqua. Quindi frullateli, raccogliete il ricavato in una grande ciotola, unitevi l'erba cipollina e l'aglio tritati, mescolate. Incorporate delicatamente la maionese, poi lo yogurth e la panna.

Regolate sale e pepe.

Versate in coppette individuali.

Mettete in frigorifero.

Servite la mousse decorata con foglie di basilico