

MINISTRINA DI POMODORO E BASILICO

Ingredienti per una persona:

- 50 cl di acqua,
- 1 patata,
- 1 pomodoro grande,
- 1/4 di finocchio,
- 2 foglie di basilico,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Puliamo le verdure e tagliamole a piccoli pezzi, ricordandoci di eliminare i semi del pomodoro.

Versiamole con il basilico nell'acqua fredda salata.

Lasciamo cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti e, prima di interrompere la cottura, verificiamo che la patata sia ben cotta.

Passiamo quindi il tutto nel passaverdure e condiamolo con l'olio.