

CREMA DI POMODORO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori maturi,
- 40 g di burro,
- 200 g di panna fresca,
- 500 g di latte,
- 2 cucchiaini di farina,
- 20 foglie di basilico,
- 1 pizzico di zucchero,
- 1 presa di sale.

Lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e metterli in pentola con 20 g di burro e 20 foglie di basilico.

Cuocere a fuoco basso mescolando.

In un tegame dal fondo pesante fondere il burro rimasto, aggiungere 2 cucchiaini di farina e il latte, poco per volta, mescolando sempre.

Cuocere per 10 minuti.

Unire alla besciamella i pomodori passati, un pizzico di zucchero, una presa di sale e la panna.

Amalgamare gli ingredienti e servire a temperatura ambiente.