

## 5. Zuppa cremosa di pomodori ramati e basilico fresco



### INGREDIENTI:

1 cipolla rossa  
1 kg di pomodori ramati Biologici maturi  
Basilico Fresco a piacere

N.B.: Ti serviranno anche: sale, pepe, olio, curcuma e coriandolo / riso o pane di segale



### PROCEDIMENTO:

In un tegame ampio a freddo facciamo rosolare la cipolla rossa con i pomodori biologici tagliati grossolanamente. Sfumiamo con brodo vegetale e aggiustiamo di sale, pepe e un pizzico di zucchero. Aggiungiamo abbondante basilico fresco e facciamo cuocere a fuoco dolce girando spesso e tenendo coperto per circa 20 minuti. Togliamo dal fuoco e frullare a crema.

---



### CONSIGLI:

Serviamo la crema con dei crostoni di pane grigliato e verdura fresca di stagione.