

ZUPPA ESTIVA

(pronta in quindici minuti)

Ingredienti per 4 persone:

un grosso pomodoro abbastanza maturo, un peperone giallo, un cetriolo, n° 4 fette di pane casereccio, brodo, olio, sale, pepe.

Procedimento:

spellate il pomodoro (dopo averlo immerso in acqua bollente); apritelo a metà, eliminate i semi e tagliatelo a pezzettini.

Mondate, lavate e riducete a quadretti il peperone giallo; sbucciate il cetriolo, tagliatelo in due metà, eliminando l'anima centrale ricca di semi e riducetelo a cubetti.

Tagliate a quadretti le fette di pane e tostarle nel forno a circa duecento gradi, (questa operazione può essere fatta in precedenza a casa).

Quindi mescolate tutti gli ingredienti finora preparati in una terrina, salate, pepate e irrorate con un filo di olio extra vergine di oliva.

Mescolate e suddividete la preparazione in 4 fondine. Versate poi in ognuna 2 mestoli di brodo freddo, di dado, di pollo, oppure di carne ben sgrassato.

Lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.

Eventualmente potete aggiungere dell'altro olio e pepe macinato al momento.

Buon appetito !