

Les receptes de (gAmis)

SOPA FREDA VERMELLA



Ingredients per a 4 persones

1/2 kg de tomàquets madurs
1/2 kg de síndria
1 llesca de pa amb tomàquet, sense la crosta
sal
pebre
oli

Elaboració

Passeu el tomàquet pel colador xinès per treure-li les llavors. Traieu les llavors de la síndria, afegiu-li el tomàquet i la resta d'ingredients i passeu-ho tot pel *minipimer*. Poseu la crema en un plat o en un bol, decoreu-la amb escates de parmesà i serviu-la freda.

També es pot fer amb boletes gelades de pesto.

Agafeu una terrina de pesto fresc, barregeu-lo amb nata muntada i feu-ne boletes. Congeleu-les individualment embolicades amb paper film (també podeu fer servir les glaçoneres). Quan estiguin congelades poseu-les dins de la crema en el moment de servir-la.

Montse Gironès
(gAmis)