



CHEF IN
CAMICIA



Salmorejo

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

- Pomodori maturi, ½ kg;
- Pane raffermo, 100 g;
- Aglio, 1 spicchio;
- Olio EVO, 50 g;
- Sale, q.b.;
- Uova sode, 1;
- Jamon Serrano, q.b.

> PREPARAZIONE

- Tritare i pomodori al mixer e passare il composto ottenuto al setaccio;
- Riporre all'interno di un'ampia ciotola;
- Tagliare il pane raffermo a cubetti e lasciarlo macerare per mezz'ora all'interno della polpa di pomodoro;
- Aggiungere, il sale e l'aglio grattugiato;
- Frullare al mixer per un paio di minuti, poi aggiungere l'olio a filo, in modo che la crema prenda corpo e assuma il tipico colore "aranciato";
- Servire con jamon serrano e uova sode.

