

# Minestra Di Pomodori Fredda

Riscaldare l'olio e rosolare le cipolle, tagliare il peperone a cubetti aggiungendoli al soffritto, spargere sopra la farina, aggiungere i pomodori e il concentrato di pomodoro, versare sopra il brodo, aggiungere i condimenti e l'aglio schiacciato, salare, fare cuocere per 10 minuti, passare nel colino e mettere a raffreddare. Aggiungere alla minestra fredda di pomodori del succo e dei pezzetti di pomodoro e condirla con del tabasco e del succo di limone. Prima di servirla, farla raffreddare per almeno 12 ore.

## Ingredienti

200 G Pomodori  
50 G Cipolle  
30 G Olio D'oliva  
20 G Farina  
1 Cucchiaino Concentrato Di Pomodoro  
1/2 Pomodoro Verde  
1 Spicchio Aglio  
75 Cl Brodo Di Manzo  
2 Chiodi Di Garofano  
1 Pezzettino Cannella Intera  
1 Foglia Alloro  
1 Cucchiaino Succo Di Limone  
1 Presa Zucchero  
Sale  
40 Cl Succo Di Pomodoro  
100 G Pomodori Senza Semi E Pelle A Cubetti

## Note

Preparazione: 20 minuti.