



## Zuppa di pomodoro

### Ingredienti

500 g pomodori  
150 ml latte  
parmigiano grattugiato  
olio extravergine d'oliva  
cipolla  
1 dado di brodo vegetale  
basilico  
sale  
pepe  
1 uovo  
80 g farina  
30 g burro

Perfetta quando in casa non si ha quasi niente.

Far sciogliere il burro in un pentolino e subito dopo aggiungere la farina mescolando bene aggiungere il latte un po' alla volta



cercando di non far fare grumi mescolare bene ed aggiungere sale, pepe e parmigiano grattugiato. Appena si è creata una palla far cuocere per 4-5 minuti, unire il tuorlo d'uovo ed il basilico a pezzetti.



Nel frattempo che questo impasto si raffredda preparare un sugo facendo soffriggere la cipolla, aggiungendo il pomodoro, sale e pepe e far cuocere 5 minuti. Preparare un brodo di dado vegetale semplicemente facendo bollire un litro di acqua ed aggiungendo il dado di brodo. A questo punto unire il pomodoro al brodo. Creare con l'impasto raffreddato delle palline



che appena il composto di brodo e pomodoro sobbolle dovrete versare e far cuocere per circa 5 minuti. Servire tiepido magari accompagnando con fette di pane tostate.