

## Zuppa fredda di pomodorini e tapenade di olive

*Una zuppa di pomodorini fresca e colorata per gli aperitivi della tua estate. Preparala insieme a noi.*



Oggi ti proponiamo la ricetta perfetta per giornate più calde: **zuppa di pomodorini e tapenade di olive**. Con pochi ingredienti puoi realizzare un **piatto fresco, colorato** e dal **sapore eccezionale**.

Questa **zuppa** è il piatto giusto per iniziare un **aperitivo con gusto**. Accompagnala a qualche **fetta di pane integrale** o **verdure** per arricchire ancora di più la tua tavola.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 15 min.**

### **Ingredienti per 2 persone**

500 g di pomodorini

6 foglie di basilico

**75 g di olive nere denocciate Despar Premium**

Mezza cipolla di Tropea sbucciata

**1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone Bio,Logico Despar**

**3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium**

2 macinate di sale marino integrale

2 macinate di pepe nero

### **Procedimento**

1. Affetta la cipolla. Taglia i pomodorini a metà. Cuoci tutto con il basilico, il sale, una macinata di pepe e 2 cucchiaini di olio a fuoco basso per 10 minuti. Fai raffreddare.
2. Passa la zuppa fredda con il passaverdure e aggiungi all'occorrenza poca acqua per ottenere la consistenza desiderata (non troppo liquida).
3. Prepara la tapenade frullando le olive con un cucchiaino d'olio, una macinata di pepe, la scorza di limone, e 3 foglie di basilico fino a ottenere un battuto finissimo (non una crema).
4. Servi la zuppa con un cucchiaino di tapenade e un filo d'olio a crudo.