



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI BRODI ZUPPE

Zuppa fredda di pomodori e peperoni

X 4 persone

3 uova freschissime, 150gr. di mollica di pane carré senza crosta, 1 piccola cipolla, 1 cetriolo, 5 bei pomodori maturi, 1 peperone, 70 gr di mandorle dolci pelate, 1 spicchio di aglio, 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva, 2 cucchiari di aceto di vino, 1 mazzetto di basilico, sale e pepe.

Fate rassodare le uova per 10 minuti e raffreddatele nell'acqua (non sotto il getto), sgusciatele e estraete i tuorli, conservando gli albumi.

Mettete i tuorli nel vaso del frullatore insieme con la mollica del pane, le fettine di mezzo cetriolo, la piccola cipolla pelata, lo spicchio di aglio, 3 pomodori pelati e privati dei semi, mezzo peperone e le mandorle. Condite con sale, pepe, olio, aceto e unitevi $\frac{3}{4}$ di litro d'acqua, quindi fate frullare il composto in modo da ottenere una crema liscia e ben legata. Travasatela nelle singole scodelle con 2 foglie di basilico e accompagnate la preparazione, ben fredda, con l'albume delle uova sode, i 2 pomodori, il $\frac{1}{2}$ peperone e il $\frac{1}{2}$ cetriolo tagliati rimasti a dadini.

Servire la zuppa con dei piccoli crostini di pane dorati nell'olio o in forno.