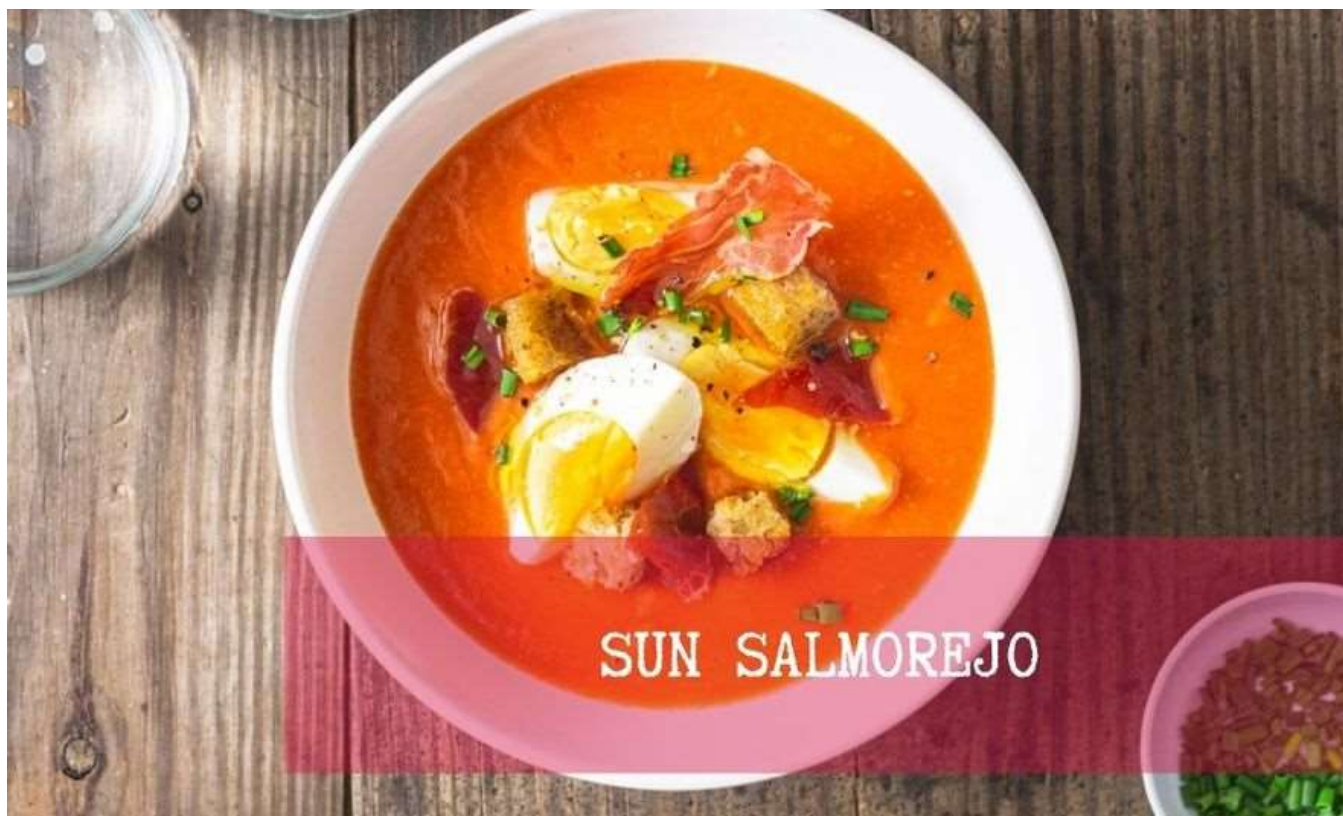


# L'INGREDIENTE DI MAGGIO: PASSATA DI POMODORO DATTERINO GIALLO

di **Good Land** dai 2.30€

Un prodotto gustoso e #noCap!



## SUN SALMOREJO

### INGREDIENTI:

400g Passata di pomodoro datterino giallo; 100g pane raffermo; 1 spicchio d'aglio; 100ml acqua; 1 uovo; 3 fette di bacon; 2 fette di pane integrale; olio; sale; pepe

### PROCEDIMENTO:

Innanzitutto togliamo la crosta al pane raffermo, lo tagliamo a cubetti e lo mettiamo a mollo nell'acqua per circa mezz'ora.

Senza strizzarlo, mettiamo il pane in un mixer insieme alla passata di pomodoro e allo spicchio d'aglio e tritiamo fino ad ottenere una crema densa e omogenea. A questo punto aggiungiamo un cucchiaio d'olio extravergine, il sale e il pepe e rifrulliamo per mescolare, poi mettiamo il nostro Salmonrejo giallo ormai pronto in frigo, così da servirlo bello freddo.

Nel frattempo facciamo rosolare le fettine di bacon finché diventano belle croccanti, tostiamo le fette di pane e rassodiamo l'uovo, utilizzeremo il tutto per guarnire la ciotolina di ogni commensale insieme ad un altro goccio di olio extravergine.