

# Passata di pomodoro con gamberi



## Ingredienti per 10 persone

• Court-bouillon	l	2,5
• Pomodori "peretta"	kg	1
• Code di gamberi	kg	1
• Cetrioli	g	250
• Sedano bianco	g	250
• Olio di oliva extravergine	ml	250
• Sale fino	q.b.	

## PROCEDIMENTO

1. Ridurre in purea tutte le verdure con un frullatore a immersione.
2. Filtrare il composto e incorporare l'olio alla purea, emulsionando.
3. Prima di servire, mescolare bene ancora con la frusta e versare la passata molto fredda nelle tazze o nelle terrine.
4. Servire con le code di gamberi scottati in court-bouillon.