

Zupa z ciecierzycy

Składniki

500 g przecieru pomidorowego Rustica Cirio 800 g ciecierzycy Cirio (pozostaw wodę po odsączeniu) 600 g groszku Cirio 150 g wody 7 g żelatyny $\frac{1}{4}$ posiekanej cebuli Rozmaryn do smaku Tarta skórka z 1 cytryny Oliwa z oliwek Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

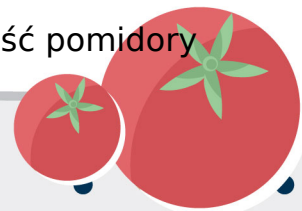
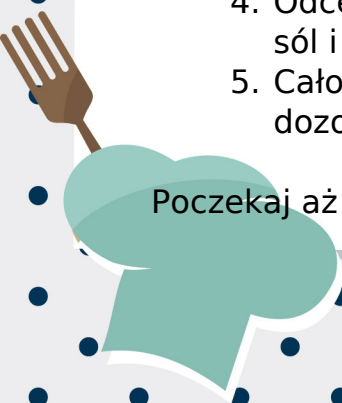
PRZYGOTOWANIE POMIDORÓW BAVAROIS

1. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj posiekaną cebulę i sól.
2. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut od czasu do czasu mieszając. Wymieszaj passatę pomidorową z wodą.
3. Dodaj żelatynę i dobrze wymieszaj.
4. Ponownie doprowadź do wrzenia.
5. Zdejmij z ognia i odstaw na kilka minut.
6. Napełnij miseczki przygotowanym sosem.
7. Wstaw do lodówki na co najmniej 20 minut.

PRZYGOTOWANIE ZUPY

1. Do ciecierzycy dodaj olej, sól i 250 ml wody, który pozostał Ci po odsączeniu ciecierzycy.
2. Zagotuj wszystko w garnku. Dodaj rozmaryn.
3. Przy pomocy blendera zmiksuj wszystko aż do uzyskania kremowej konsystencji. Jeśli krem jest zbyt gęsty dodaj odrobinę wody.
4. Odcedzony groszek podsmaż na patelni, dodaj posiekaną cebulę, sól i pieprz. Następnie dodaj startą skórkę z jednej cytryny.
5. Całość dokładnie wymieszaj i umieść w butelce by łatwo dozować małe porcje - „kleksy”.

Poczekaj aż wszystkie składniki przestygną. Następnie umieść pomidory





Bavarois na talerzu, wlej zupę z ciecierzycy, udekoruj kroplami puree z groszku i kilkoma liśćmi świeżej bazylii.

