



Supă de roșii cu smântână și busuioc

Prepari **4 porții** în **30 minute**, plus timpul de fierbere.



supă

Adună la un loc: 800g roșii coapte, 2 cepe, 2 linguri de ulei Bonatello, 4 linguri de smântână pentru gătit, sare și piper, 1 mână de frunze de busuioc proaspăt.

Crestează roșiile, opărește-le și curăță-le de coajă, cotor și semințe, apoi taie-le bucățele. Curăță ceapa și mărunțește-o.

Pune uleiul într-o oală și călește ceapa. Adaugă roșiile și lasă-le să fiarbă la foc mediu, amestecând în continuu timp de 30 minute, până obții o compoziție consistentă.

Adaugă apă și pasează întreaga compoziție. Mai dă o dată supa în clocot și condimentează după gust cu sare și piper.

Bate smântâna până se întărește, spală frunzele de busuioc și taie-le în fâșii. Pune supa în farfurii, adaugă câte o lingură de smântână bătută și fâșii aromate de busuioc.

Secretul lui Bonatello

Pentru un plus de savoare adaugă odată cu sarea și piperul și 2 linguri de Grappa - o băutură distilată tradițională în Italia.