

## Zuppa di pomodori al timo e tonno



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Sbollenta i pomodori e pelali. Arrostitisci il peperone sul fornello, lascialo sudare in un sacchetto e spellalo; taglia il peperone e i pomodori a dadini e profuma con il timo.

In una casseruola scalda metà olio con l'aglio schiacciato, unisci le verdure e falle rosolare con un pizzico di sale, pepe e un pizzico di peperoncino. Bagna con poco brodo e frulla il tutto con il mixer. Taglia il tonno a bocconcini, fallo rosolare solo da un lato in una padella. Servi la zuppa in 4 fondine adagiando i bocconcini al centro di ogni piatto.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la zuppa:**
- 1/2 peperone rosso
- 4 pomodori rossi
- 3 cucchiaini di olio EV
- 2 spicchi d'aglio

- 1 pizzico di peperoncino
- 2 rametti di timo
- 100 ml di brodo vegetale
- sale e pepe
- **Per il tonno:**
- 300 g di tonno fresco
- 2 cucchiaini di olio EV