

## Cocktail di pomodori con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Academia Barilla



**Tempo di preparazione: 10 minuti**

**Ingredienti per 4 persone:**

- |  |        |
|--|--------|
| • Pomodori San Marzano   | 400 gr |
| • Cetrioli   | 100 gr |
| • Mele   | 140 gr |
| • Olio extra vergine d'oliva Monti Iblei D.O.P. Academia Barilla | 2 cl   |
| • Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato Academia Barilla  | 5 cl   |
| • Sale   | 10gr   |

**Preparazione:**

Pelare le mele e i cetrioli. Lavare i pomodori. Frullare bene questi tre ingredienti insieme. Passare il frullato in un colino e lasciare riposare in frigorifero. Prendere 4 bicchieri da cocktail, bagnare il bordo con l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato e far aderire il sale sul bordo bagnato. Mescolare il frullato refrigerato di frutta e verdura e versarlo nei bicchieri. Decorare con alcune gocce di Aceto Balsamico e un filo di olio extra vergine di oliva Monti Iblei D.O.P.