

## **Tre colori per cominciare**

*Una ricetta di Mariapia Bruno*

Ingredienti per 2 persone:

1 albume

50 gr di pistacchio

1-2 foglie di basilico

2-3 cucchiaini d'olio d'oliva

2 pomodori secchi

sale e pepe q.b

Tempo di preparazione 30 minuti.

Procedimento:

Montare l'albume a neve ferma con un pizzico di sale. Con una sac à poche formare delle piccole meringhe sulla placca da forno rivestita da carta forno. Infornare a 160-180° per 10 min. prestando attenzione a non far dorare troppo le meringhe. Nel mixer tritate il pistacchio con il basilico e l'olio d'oliva, aggiungendo sale e pepe a piacere.

Servire distribuendo la purea di pistacchio alla base del piatto, ponendo sopra di essa una meringa e concludendo con un pomodoro secco in cima.