

VIRGIN LEA

Ingredienti

- peperoni (400g)
- salsa Worcestershire (mezzo cucchiaino)
- pomodori San Marzano (800g)
- 3 frutti della passione
- 4 dolcificante

Come si prepara

Centrifugate, dopo aver lavato e tagliato a pezzi, i pomodori e due frutti della passione.

Unite il liquido ottenuto ai peperoni gialli tagliati a pezzettini nel frullatore, aggiungete la salsa worcestershire, il dolcificante e 2 tazze da tè di ghiaccio tritato.

Miscelate per 40 secondi e versate nei goblet grandi.

Decorate con uno spicchio di frutto della passione sul bordo di ogni bicchiere e due cannuce.

Difficoltà: 2

Tempo: 15

Tags

verdure, occasioni speciali, frutta, new, feste, Analcolici, Virgin Lea, dietetici