

# Ghiaccioli al pomodoro

**Tempo di preparazione:** 20 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Acqua: 100 g
- Basilico: 1 foglia
- Sale: 1 pizzico
- Zuccherò: 25 g



## Preparazione

1. Portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero per lo sciroppo e fate raffreddare, dopodiché aggiungete la Passata Pomì, una foglia di basilico e un pizzico di sale, mescolate tutto e versate in 4 stampini per ghiaccioli.
2. Riponete in freezer per almeno 6 ore e sformateli una volta congelati.

## For this recipe we used:

Passata Classica 250 g

