Ingredienti
500 g di tenerumi freschi
2 pomodori maturi freschi
1 spicchio d'aglio
sale
acqua
olio d'oliva

Preparazione
Laviamo e tagliamo i nostri tenerumi freschi insieme al pomodoro che peleremo e taglieremo a dadini. Peliamo lo spicchio d'aglio e spacchiamolo in due. Facciamo scaldare in un tegame un filo d'olio d'oliva, mettiamo l'aglio, spadelliamo un poco e aggiungiamo poi tenerumi e pomodoro. Mescoliamo e poi aggiungiamo circa 500 ml di acqua e del sale.

Lasciamo cuocere per circa 15-20 minuti prima di lasciare intiepidire a temperatura ambiente e poi servire.

A mio avviso, fredda è ancora più buona che calda!