Cipolle ripiene con crumble di pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1
- Cipolle rosse: 2 pezzi
- Erbette: 30 gr
- Macinato di manzo: 100 gr
- Olio evo: q.b.
- Pane raffermo: 80 gr
- Pecorino sardo: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Timo: q.b.
- Uovo intero: 1

Preparazione

1. Preparare il ripieno lavorando il macinato, olio evo, sale, pepe, timo, pecorino sardo e le erbette appena scottate in acqua.
2. Tagliare le cipolle a metà e sfogliarle ricavando così delle piccole cupole.
3. Scottare appena in acqua calda per poi riempire con il ripieno preparato.
4. Preparare un sughetto con la ***Polpa di pomodoro biologica Pomì*** insaporendolo con olio, sale e aglio.
5. Usarlo in parte per condire il pane croccante che metteremo sopra alle cipolle.
6. Infornare a 180° per 12 minuti, impiattare le cipolline ripiene adagiate sulla salsa preparata.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 50 gr

