Pomì
O Così. O Pomì.

Vellutata al pomodoro con uovo a bassa temperatura e cippo di guanciale



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Acqua: 100 cl
- Guanciale: 8 fette
- Menta fresca: q.b.
- Uova: 4
- Zucchero: 30 gr

Preparazione

La vellutata di pomodoro è un primo piatto gustoso e delicato.

1. Per prima cosa portare alla temperatura di 62 gradi °c un pentolino d'acqua e immergere le uova per 45 min, mantenendo la temperatura costante.
2. Nel frattempo cuocere la ***Passata Bio Pomì*** con l'aggiunta di un bicchiere d'acqua, sale, zucchero e olio evo. ù
3. Preparare al forno delle striscioline di guanciale croccante.
4. Una volta pronto, filtrare il pomodoro e impiattare il tutto. L'uovo al gusto si rivelerà sorprendentemente cremoso e vellutato.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 500 gr

