

Zuppa di cipolle al pomodoro gratinata



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa di pomodoro biologica 500g 500 gr
- Cipolla rossa 4
- Fontina 100 gr
- Origano fresco q.b.
- Pane 4 fette
- Parmigiano reggiano 200 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Tagliare le cipolle finemente e cuocerle insieme alla **Polpa Bio Pomì**, olio evo, sale, pepe fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Prendere ora 4 pirottini da forno e riempirli, in ordine, con una fetta di pane croccante, cubetti di fontina, le cipolle caramellate al pomodoro e una spolverata di parmigiano reggiano.

Infornare a 180°C per 20 min. e servire.