Pomì
O Così. O Pomì.

Zuppa di cipolle al pomodoro gratinata



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla rossa: 4
- Fontina: 100 gr
- Origano fresco: q.b.
- Pane: 4 fette
- Parmigiano reggiano: 200 gr

Preparazione

1. Tagliare le cipolle finemente e cuocerle insieme alla **Polpa Bio Pomì**, olio evo, sale, pepe fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
2. 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.
3. Infornare a 180°c per 20 min. e servire.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

