

# Pomì

O Così. O Pomì.

## Cracker Pomodoro & Formaggio



**Tempo di preparazione:** 35 min

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Avena in Fiocchi: 50 gr
- Aglio in Polvere: q.b.
- Formaggio tipo Parmigiano: 30 gr
- Olio extravergine di oliva: 60 gr
- Peperoncino: q.b.
- Semi di lino: 2 cucchiari
- Cucchiaino di pat  di pomodori secchi sott'olio: 1
- Sale & Pepe: q.b.
- Farina Semintegrale: 250 gr
- Rosmarino Fresco: q.b.

### For this recipe we used:

Polpa Fine 150 ml



### Preparazione

In una ciotola versare la farina semintegrale, l'avena in fiocchi e l'olio, quindi mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere nella ciotola il resto degli ingredienti: le spezie, i semi di lino, il pat  di pomodori secchi, il formaggio, infine mescolare e disporre il composto a fontana.

All'interno della fontana versare la **polpa fine Pomì** e iniziare a mescolare con una forchetta inglobando la farina.

Impastare leggermente con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Stendere il composto su un foglio di carta forno, fino ad ottenere una sfoglia di 3-4mm.

Versare sulla sfoglia 1 cucchiaino di olio evo, 2 di salsa Pomì e una presa di sale grosso.

Con un cucchiaio o un pennello da cucina spalmare in modo uniforme su tutta la superficie.

Tagliare delle strisce con una rotella da pizza ed infornare a 180° per 20/ 25minuti

Far raffreddare bene prima di servire.

Cottura: 20 minuti

Preparazione: 15 minuti