Pomì
O Così. O Pomì.

Moscardini in guazzetto di pomodoro



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Moscardini: 400 gr
- Olio: q.b.
- Pane: 2 fette
- Sale: q.b.
- Spicchio d’aglio: 1
- Timo: q.b.
- Vino bianco (o aceto di mele): q.b.

Preparazione

1. Sbucciare la cipolla e affettarla finemente.
2. Scaldare la padella con un filo d’olio, unirvi lo spiccio d’aglio, la cipolla e i moscardini precedentemente puliti, qualche foglia di timo, salare, pepare e rosolare per qualche minuto.
3. Sfumare con poco vino.
4. Aggiungere la ***polpa di pomodoro bio Pomì*** e un altro po’ di timo, mescolare e fare cuocere coperto per circa 45 minuti.
5. Aggiustare di sale e pepe.
6. Rosolare un filo d’olio in una padella, tostarvi il pane.
7. Disporre i moscardini in un piatto fondo, completare con il pane, aggiungere un filo d’olio e pepe macinato al momento.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 300 gr

