

SOPA DE CEBOLLA CON TOMATE GRATINADA

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Cebollas rojas: 4
- Orégano fresco:
- Pan: 4 rebanadas
- Parmesano reggiano: 200 gr
- Queso fontina: 100 gr



Preparación

Cortar las cebollas finamente y cocerlas junto con la **Tomate Finamente Troceado Pomì**, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta hasta obtener una consistencia suave y cremosa.

Tomar ahora 4 tulipas para horno y llenarlas, en este orden, con una rebanada de pan crujiente, queso fontina en taquitos, las cebollas caramelizadas con tomate y un poco de parmesano reggiano espolvoreado.

Hornear a 180°C durante 20 min y servir.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico
Troceados 500 gr

