CREMA DI POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pomodori perini,
- 1 cipolla,
- 2 patate,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una pentola lasciate appassite nel burro la cipolla tagliata a fettine sottili.
Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi, tagliati a spicchi e fate insaporire per un quarto d'ora.
Regolate sale e pepe.
Versate 3/4 d'acqua.
Unite le patate tagliate a cubetti, portate a bollore, diminuite il calore e cuocete per un'ora.
Frullate a lungo poco composto alla volta, poi versate il tutto in una pentola, mescolate e tenete sul fuoco fino a quando la crema ha raggiunto una giusta consistenza.
In ultimo amalgamatevi la panna e fate scaldare lentamente.
Servite con crostini di pane fritti nel burro e con formaggio.