

# PICCOLI BUDINI DI POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di polpa di pomodoro,
- 200 g di patate lessate,
- 50 g di scalogno tritato,
- 4 uova,
- 1 carota,
- 1 foglia di alloro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 rametto di timo,
- 3 foglie di basilico,
- 5 cucchiaini di panna fresca,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- burro,
- sale,
- pepe.

Fate appassire lo scalogno con l'olio, unite l'alloro (che eliminerete), l'aglio (che eliminerete), la polpa di pomodoro, la carota spezzettata, il prezzemolo e il timo tritati, sale e pepe.

Cuocete a fuoco basso fino ad ottenere una purea di pomodoro piuttosto densa.

Passate al setaccio la salsa poi le patate quindi frullate tutto insieme.

Incorporatevi le uova, la panna ed il basilico sminuzzato.

Frullate ancora un poco, versate il composto in stampini individuali imburrati e cuocete in forno già caldo a 170°C a bagnomaria per 40 minuti.

Servite freddi guarniti a piacere.