

## CREMA DI POMODORO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pomodori,
- 3 carote,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- pepe,
- sale.

Scottare e pelare i pomodori, togliere loro i semi e farli insaporire in un soffritto di burro e cipolla tagliata a fettine. Passarli al passaverdura con le carote già lessate.

Rimettere al fuoco con 100 cl d'acqua.

Lasciar restringere la crema, unire la panna e servire con il parmigiano e crostini di pane fritti al burro, a piacere.