
CROSTATATA DI POMODORI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 1 kg di pomodori,
- 40 g di burro,
- 2 cipolle,
- 3 uova,
- 1/4 l di panna,
- aglio,
- basilico,
- olio,
- sale,
- pepe.

Cuocere in una padella col burro le cipolle tritate e i pomodori spellati e tagliuzzati per circa 15 minuti.

In una ciotola sbattere le uova con la panna, il sale, il pepe, il basilico e l'aglio tritati e unire ai pomodori.

Stendere la pasta scongelata in una teglia unta, versare il composto, disporre a griglia delle strisce di pasta, infornare per circa 35 minuti e servire tiepida o fredda.