

Tartine con crema di cipolle olive e pomodoro

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aceto: 1 cucchiaio
- Acqua: q.b.
- Cipolle grandi: 3
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Olive nere: 10
- Pancarrè: 15 fette
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le **tartine per aperitivo** con crema di cipolle olive e pomodoro sono davvero buonissime! Questo paté di cipolle è squisito, cremosissimo e saporito, con l'aggiunta di olive e pomodoro ha un gusto delicato ma allo stesso tempo che si fa sentire, dovete assolutamente provarlo! Le tartine con crema di cipolle olive e pomodoro sono perfette da servire per le festività Natalizie, andranno a ruba!

Le tartine con crema di cipolle olive e pomodoro sono facilissime da fare: come prima cosa preparate il paté. Tritate abbastanza finemente la cipolla e mettetela in una padella, versate poi dell'acqua, quanto basta per coprirle tutte.

Accendete la fiamma e fate cuocere le cipolle fino a quando l'acqua si sarà asciugata del tutto. A questo punto aggiungete la passata di pomodoro classica *Pomì*, l'olio, l'aceto, il sale e continuate la cottura per una decina di minuti. Ultimate la crema di cipolle aggiungendo le olive nere tagliate a piccoli pezzettini e il pepe nero. Il paté è pronto: se dovesse risultare leggermente asciutto potete aggiungere dell'olio extra vergine di oliva a crudo.

Per realizzare le tartine, prendete le fette di pancarrè e con una formina per biscotti ritagliate dei pezzettini, io le ho fatte a forma di stelline. Spalmate le tartine con la crema di cipolle, olive e pomodoro ed eccole pronte da servire. Potete anche prepararle un paio di giorni prima e conservarle in frigorifero.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 ml

