

Pomodori e cipolla di Tropea



Ingredienti (per 1 porzione)

2 pomodori cuore di bue
mezza cipolla di Tropea
granella di mandorle
3 foglie di basilico
origano
olio extra vergine di oliva
un pizzico di gomasio alle erbe e di pepe

Procedimento

1. Lavo e taglio i pomodori a fettine nel senso della larghezza. Taglio anche la cipolla a rondelle molto sottili e lasco appassire leggermente con un po' di olio in padella per un paio di minuti; insaporisco con del gomasio.
2. Inizio a comporre delle torrette alternando le fette di pomodoro alla cipolla e a ogni strato metti del basilico spezzettato, gomasio, pepe e un filo di olio.
3. Termino con delle foglioline di origano e con la granella di mandorle.