Pomì
O Così. O Pomì.

Pappa al Pomodoro

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua o brodo: q.b.
- Basilico: 1 ciuffetto
- Carota: ½
- Cipolla: ½
- Gambo di sedano: ½
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Pane toscano raffermo: 300 gr
- Sale e Pepe: q.b.
- Spicchio di aglio: 1

Preparazione

Tagliate il pane raffermo in fette spesse qualche centimetro. Se il pane non fosse abbastanza secco, ripassatelo nel forno caldo a 200° come fareste per una bruschetta. Mettete le fette di pane a bagno in abbondante acqua o brodo per farle ammollare.

A parte, preparate un bel trito fine con sedano, carota, aglio e cipolla e fatelo soffriggere in qualche cucchiaio di olio d'oliva, finché tutte le verdure non sono tenere. Unite al soffritto la passata rustica Pomì e lasciate sobbollire il tutto a fuoco basso per una decina di minuti. Strizzate il pane e sbriciolatelo nella passata di pomodoro, mescolando bene perchè si insaporisca.

Se preferite la vostra pappa al pomodoro un po' più liquida, aggiungete acqua o brodo fino ad ottenere la consistenza desiderata. Aggiustate la pappa al pomodoro di sale e pepe, poi unitevi qualche fogliolina di basilico e un filo d'olio crudo.

Fate riposare la pappa al pomodoro per mezz'oretta, poi servitela calda - rimettendela ancora qualche minuto in pentola a fiamma bassa - o a temperatura ambiente.

For this recipe we used:

Passata Rustica 800 ml