



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pappa al pomodoro



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **un piatto**

Ingredienti

- Ingredienti per quattro persone:
- 300 gr. di pane toscano raffermo
- 500 gr. di pomodori maturi o "pelati"
- 2 spicchi d'aglio
- basilico
- 2 patate
- 2 cipolle
- 2 carote
- una costa di sedano
- olio extravergine d'oliva
- sale
- peperoncino

Preparazione Pappa al pomodoro

Passo 1.

Preparare un brodo di verdure.

Passo 2.

Lavare e tagliare a pezzi le patate, le cipolle, le carote, il sedano e un pomodoro, porli in una pentola con 1,5 d'acqua e una manciata di sale, far cuocere a fuoco basso per 30 minuti.

Passo 3.

A cottura ultimata, filtrare il brodo.

Passo 4.

Rosolare in olio extravergine d'oliva i due spicchi d'aglio, unire i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, il basilico e il peperoncino.

Passo 5.

Salare e cuocere 15 minuti.

Passo 6.

Tagliare il pane raffermo a fette e farlo tostare in forno (il pane può anche non essere tostato).

Passo 7.

Aggiungere al brodo i pomodori pelati e il pane.

Passo 8.

Far cuocere mescolando spesso fino a far consumare quasi completamente il liquido.

Passo 9.

Servire la "pappa" calda o tiepida con olio d'oliva a crudo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)