



(<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 rafferma 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>)