

PAPPA AL POMODORO

TEMPO DI PREPARAZIONE

● ○ ○
15 minuti

TEMPO DI COTTURA

● ○ ○
30 minuti
+ 10 minuti di riposo

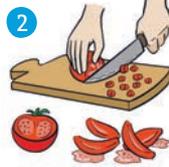
LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★ ★ ★
basso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 grammi di pomodori maturi
- 200 grammi di pane toscano (non fresco)
- uno spicchio di aglio
- un cucchiaio di cipolla tritata
- olio extravergine di oliva
- 10 foglie di basilico
- sale e pepe q.b.

- 1 Si mettono i pomodori in acqua bollente per pochi secondi e si toglie la buccia.



Si eliminano i semi e l'acqua e si tagliano a pezzi.



Si trita la cipolla.

- 4
-
- In una pentola, si scaldano a fuoco basso 4 cucchiai d'olio. Poi si aggiungono uno spicchio d'aglio e la cipolla tritata e si fanno cuocere per poco tempo.



Poi si uniscono i pomodori e si fanno cuocere per 5 minuti.

- 6
-
- Si toglie lo spicchio d'aglio e si aggiunge un ramaiolo di acqua calda. Si lascia cuocere il sugo per 5 minuti per renderlo più denso.

- 7
- Si aggiungono sale e pepe, il pane tagliato a fette sottili e il basilico tritato.



- 8
- Si abbassa il fuoco e si aggiunge un po' di acqua calda. Si lascia cuocere per 30 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno.



- 9
- Si distribuisce la pappa al pomodoro nei piatti e si lascia riposare.



10

Poi si serve con un cucchiaio d'olio e con una foglia di basilico al centro del piatto.



TRACCIA 9



VIDEO 3