

Pappa al pomodoro

Gli ingredienti sono pochi e semplici, ma il risultato sarà squisito.

Ingredienti

- 600 g di pomodori di stagione
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla bianca
- 250 g di pane raffermo toscano
- olio extravergine di oliva
- brodo vegetale
- sale e pepe
- basilico fresco

Prendete i pomodori e incideteli con un taglio a croce sulla superficie, facendo attenzione a tagliare solo la buccia. A questo punto, fate bollire una pentola d'acqua e quando sarà arrivata al punto di ebollizione, tuffatevi i pomodori e aspettate un minuto scarso. Scolateli e sbucciateli, poi prendete la polpa e tagliatela grossolanamente, fino a quando non avrete ottenuto un trito piuttosto fine.

Fate lo stesso con il pane raffermo, fino a quando non sarà ridotto ad una sbriciolata.

Ora, versate in una casseruola dell'olio extravergine di oliva e fate imbiondire una cipolla bianca tritata fine insieme ai due spicchi d'aglio in camicia.

Versate i pomodori e fate cuocere, aggiustando di sale e di pepe.

Quando saranno passati almeno 10 minuti, inserite il pane e continuate la cottura girando di tanto in tanto.

Fate cuocere la pappa fino a quando gli ingredienti non saranno morbidi a tal punto che cominceranno a sciogliersi, allungando con del brodo vegetale quando necessario.

A questo punto dovrete aver ottenuto una zuppa di pane e pomodoro piuttosto densa.

Eliminate gli spicchi d'aglio e mettete un filo di olio a crudo e una spolverata di pepe.