

PRIMI PIATTI

Pappa col pomodoro (versione 3)

Tradizione: Toscana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pane toscano raffermo di qualche giorno	250 g
Pomodori da sugo molto maturi	500 g
Aglione	4 spicchi
Basilico	molte foglie
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Tuffate per mezzo minuto i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e spezzettateli scartando i semi.
- 2 Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio spellati e schiacciati. Quando l'aglio sarà imbondito, unitevi abbondanti foglie di basilico spezzettate e subito dopo i pomodori.
- 3 Lasciate cuocere per qualche minuto a fiamma vivace quindi unitevi il pane tagliato a fette sottili, mescolate e, dopo qualche minuto, insaporite con sale e pepe e aggiungete circa tre quarti di litro di acqua calda (e, volendo, anche un dado da brodo).
- 4 Proseguite la cottura per altri cinque o sei minuti quindi ritirate la casseruola dal fuoco e lasciate riposare la pappa per una ventina di minuti.
- 5 Al momento di servirla sbattetela un po' con una frusta in modo da disfare il pane.
- 6 Tipico piatto povero della cucina tradizionale toscana, la pappa al pomodoro era ritenuta una volta un vero toccasana per grandi e piccoli.