

ZUPPE E MINESTRE

## Matarocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

6 pomodori maturi di media grandezza  
6 spicchi di aglio  
2 pomodori verdi grossi  
basilico  
sale  
pepe e olio.

### PREPARAZIONE

- 1** Pestate a lungo in un mortaio di pietra l'aglio e il basilico con un pizzico di sale. Aggiungete i pomodori spellati e senza semi, un po' d'olio, pepe e continuate a pestare. Versate in una zuppiera, allungate il composto con acqua fredda fino a renderlo liquido come una zuppa e aggiungetevi il pomodoro per insalata tagliato a pezzettini. Dividete nei piatti e servite con tocchetti di pane di grano duro raffermo (o pane tostato) da inzuppare nel brodo.