

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.