

ZUPPE E MINESTRE

# Pappa al pomodoro toscana

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



## INGREDIENTI

Pane toscano cotto a legna e raffermo

pomodori maturi

1 ciuffo di basilico

aglio

olio

pepe

sale.

Tra i grandi classici regionali c'è di sicuro la ricetta della pappa al pomodoro toscana, un grande piatto, nato come pietanza povera di origine contadina, è talmente buono che si è poi diffuso in tutta Italia. In estate quando i pomodori sono al momento giusto per essere raccolti e consumati è la stagione giusta per portarla a tavola. Provate questa ricetta e se amate i piatti regionali toscani, vi proponiamo anche [i fagioli all'uccelletto!](#)

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare la pappa al pomodoro proprio come la fanno tradizionalmente in Toscana, dovrete come prima cosa prendere un chilo di pomodori, lavarli ed incidere una croce sul fondo dei pomodori.

Portate una pentola colma d'acqua a bollore, quindi, non appena questa bolle, tuffatevi i pomodori che dovranno scottarsi per circa un minuto.

Nel frattempo vi sarete preparati una bella ciotola capiente colma d'acqua fredda e cubetti di ghiaccio nella quale dovrete trasferire i pomodori non appena sarà trascorso il minuto di sbianchimento in acqua bollente.

**2** Una volta scottati tutti i pomodori, dovrete rimuovere la buccia che verrà via molto facilmente proprio per lo shock termico tra acqua bollente e ghiacciata.

Successivamente tagliateli a pezzetti, raccoglieteli in una ciotola e metteteli da parte.

**3** Lavate il porro, rimuovete eventuali foglie esterne più brutte e la parte verde mentre dovrete affettare molto sottilmente solo la parte bianca.

Fate scaldare molto bene l'olio extravergine d'oliva in una pentola, unite, quindi, il porro e lasciatelo stufare a fuoco moderato.

**4** Unite i pomodori pelati e messi da parte alla casseruola con il porro, insaporite con del basilico e lasciate insaporire a fuoco moderato per qualche minuto.

**5** Nel mentre, tagliate il pane raffermo a pezzi e aggiungetelo alla casseruola non appena sarà pronto. Lasciate che il pane assorba tutto il sugo e s'insaporisca di questo.

**6** A questo punto dovrete bagnare la preparazione con del brodo vegetale leggero, salate qualora il brodo non fosse già salato e fate cuocere a fuoco medio-basso.

Aggiungete, a vostro piacere, altre foglioline di basilico per intensificarne il sapore.

**7** La pappa al pomodoro dovrà cuocere per circa 30 minuti o fino a che il brodo non sia completamente evaporato o assorbito e non ne risulti una pappa.

**8** Servite la pappa al pomodoro calda o a temperatura ambiente con un bel giro d'olio extravergine d'oliva a crudo e una spolverata di sale e pepe.