

ZUPPE E MINESTRE

Pappa al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pappa al pomodoro** è un **piatto tipico della cucina toscana**, a base di pane raffermo, pomodori maturi, aglio, basilico e olio d'oliva. La sua consistenza è di una **zuppa densa e cremosa**, grazie all'aggiunta del pane e alla **lunga cottura a fuoco lento**.

La **pappa al pomodoro** è un **piatto semplice e antico**, tramandato fino ai giorni nostri da **ricette di famiglia** passate di generazione in generazione. Le origini di questa ricetta sono antiche e legate alla tradizione contadina toscana. Si trattava infatti di un **piatto povero**, nato per recuperare il pane raffermo e utilizzarlo per creare un **pasto nutriente e saporito**.

INGREDIENTI

POMODORI MATURI 1 kg
PANE RAFFERMO 300 gr
BRODO VEGETALE 1,5 l
CIPOLLA 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
FOGLIE DI BASILICO 10
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

Se anche tu ami i sapori genuini di una volta, devi provare subito la nostra ricetta con video e passo passo fotografico.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Zuppa di legumi e cereali](#)

[Panzanella](#)

[Schiacciata](#)

[Pollo alla cacciatora](#)

[Crespelle alla fiorentina](#)

PREPARAZIONE

1 Per cucinare una golosa pappa al pomodoro come tradizione comanda, inizia a scegliere un kg di pomodori ben maturi, elimina il picciolo e lavalì sotto un getto di acqua corrente.

Incidì i pomodori alla base, fai un taglio a X con un coltello facendo attenzione a incidere solo la pelle, senza andare in profondità.

Immergì i pomodori incisi in acqua bollente per circa 5 minuti, infine trasferiscili in acqua ben fredda per interromperne la cottura. A questo punto la pelle dei pomodori verrà via con molta facilità. Spella tutti i pomodori e poi tagliali a cubetti.





2 Scegli un buon pane rustico, magari sciapo come si usa in Toscana, e raffermo di almeno 2-

3 giorni. Taglia il pane raffermo a cubetti di circa 3 cm, non è necessario tagliarli troppo piccoli, si sfalderanno comunque in cottura.

Trita finemente la cipolla rossa e mettila in un tegame capiente con un filo generoso di olio extravergine di oliva. Lascia che la cipolla diventi traslucida e aggiungi i pomodori tagliati. Aggiungi anche il sale, il pepe e le foglie di basilico.

Lascia cuocere il tutto per almeno 10 minuti.







3 A questo punto aggiungi il pane raffermo, mescola per bene e aggiungi il brodo vegetale caldo oppure dell'acqua, anch'essa calda. Mescola e lascia cuocere per circa 30- 40 minuti senza il coperchio, mescolando di tanto in tanto, a fine cottura otterrai una pappa, non brodosa ma nemmeno troppo asciutta.

Servi ben calda, aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva e una fogliolina di basilico.







CONSIGLIO

Per ottenere una pappa al pomodoro più cremosa, puoi utilizzare un mixer a immersione per frullare il pane e il pomodoro insieme.

Se utilizzi pomodori freschi, ti consiglio di pelarli prima di cuocerli, come indicato nella nostra ricetta, infatti la buccia dei pomodori potrebbe rovinare la cremosità della pappa al pomodoro.

La pappa al pomodoro può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni