

ZUPPE E MINESTRE

Pappa col pomodoro tipica toscana

di: *Maria*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La pappa col pomodoro è un tipico piatto della tradizione culinaria toscana. Semplice da realizzare con ingredienti umili, pane raffermo, pomodori e olio buono!

INGREDIENTI

POMODORI maturi - 1 kg
PANE TOSCANO raffermo - 350 gr
BRODO DI CARNE 1,5 l
SPICCHIO DI AGLIO 4
BASILICO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodori, tagliateli, privateli dei semi e cuoceteli in una casseruola a fuoco

moderato, finchè non risultano morbidi.



2 A cottura ultimata frullateli oppure passateli al passa-verdure per un risultato meno rustico.

Tagliate a fettine il pane raffermo e fatelo tostare in forno.

Scaldate il brodo. Unite alla casseruola con i pomodori le fettine di pane, l'olio, l'aglio tritato, il basilico, il sale ed il pepe.



3 Lasciate cuocere finchè il liquido si sia consumato quasi completamente, mescolando spesso affinché il pane si riduca in una "pappa". Questa minestra si può servire sia calda che fredda, irrorata con un buon olio.