

PRIMI PIATTI

TOSCANA - Pappa al pomodoro

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COTTURA: 45 min



INGREDIENTI

POMODORI maturi - 4
PORRO 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
BASILICO 5 foglie
PANE TOSCANO DOP - 500 gr
BRODO VEGETALE 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Versare l'olio in un tegame insieme al porro tagliato ed allo zenzero. Lasciare insaporire. Pelare i pomodori con un coltello, tagliarli grossolanamente ed unirli ai porro nel tegame. Mescolare. Aggiungere il concentrato. Mescolare e cuocere per 5 min.
- 2 Versare il brodo ai pomodori, portare a bollore. Tagliare il pane grossolanamente a pezzi

ed unirlo ai pomodori. Unire sale e pepe. Cuocere e servire con foglie di basilico e un filo d'olio.

VINO CONSIGLIATO

Carmignano DOCG