

Le ricette di Mamma Rosa

Pappa al pomodoro

Tempo di Preparazione 45 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di pomodori freschi
- 250 di pane casalingo (meglio se raffermo)
- 4 foglie di basilico
- Aglio q.b.
- Zenzero fresco q.b.
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 800 ml. di brodo
- Mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Versate l'olio in un tegame e fate rosolare un battutino di zenzero fresco tritato, aglio e basilico. Aggiungete il concentrato e i pomodori precedentemente scottati e pelati, fate cuocere fino a raggiungere il bollore.

Versate allora tutto il brodo unendo il pane tagliato a fettine sottili e lasciando cuocere per 2 o 3 minuti.

Levate il tegame dal fuoco e lasciate riposare coperto per un'ora.

Prima di servire rimescolate bene gli ingredienti e riscaldate.

Come dicevamo, la pappa al pomodoro può essere servita fredda, tiepida o riscaldata a seconda dei propri gusti. Consigliamo di aggiungere un po' di olio extravergine d'oliva a freddo e guarnire con basilico.