

La "Pappa al Pomodoro"



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 1 lt
- Ail 1 gousse
- Basilic 1 petit bouquet
- Eau ou bouillon 1 lt
- Huile d'olive vierge extra
- Pain de type toscan (sans sel) rassis 300 g
- Poivre
- Set

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Couper le pain rassis en petits morceaux et le faire tremper quelques minutes dans du bouillon végétal, jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli. Pendant ce temps, préparer la sauce tomate avec **Pomì coulis de tomates**, en l'ajoutant à l'ail et au basilic précédemment revenus dans l'huile.

Une fois la tomate cuite, mettre dans la sauce le pain trempé dans le bouillon et faire cuire jusqu'à ce que les liquides aient réduit à sec.

Retirer du feu et servir la "Pappa al Pomodoro" avec un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic frais.