"מרק עגבניות ולחם "פאפא אל פומודורו



זמן: 60 min.
רמת קושי: קל

רכיבים (5 מנות)

- **מצרכים**
  - 800 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות
  - ½ בצל
  - 2 גבעולי בזיליקום טרי עם העלים
  - ½ גזר
  - 300 גרם לחם ישן
  - מים או ציר
  - מלח ופלפל שחור
  - ½ מקל סלרי
  - 2 שיני שום
  - q.b. שמן זית כתית מעולה

For this recipe we used:



הכנה

חתכו את הלחם לפרוסות בעובי כמה ס"מ; אם הלחם לא מספיק יבש, הכניסו לתנור ואפו בחום של 200 ° כפי שאופים ברוסקטה. טבלו את פרוסות הלחם בהרבה מים או ציר עד שיספגו את הנוזלים. בנפרד, קצצו דק-דק את הסלרי, הגזר, השום והבצל וטגנו בכף שמן זית, עד שהירקות יתרככו. הוסיפו לסיר ותנו לו לבעבע על חום נמוך למשך כ-10 דקות סחטו את הלחם ופוררו אותו לתוך רוטב העגבניות, ערבבו היטב כדי Pomì את תרכיז העגבניות של שיספוג את כל הטעמים.

אם אתם מעדיפים את מרק ה-"פאפא אל פומודורו" שלכם יותר נוזלי, הוסיפו מים או ציר עד שתשיגו את הסמיכות הרצויה. תקנו את התיבול בעזרת מלח ופלפל, הוסיפו את עלי הבזיליקום והזליפו מעט שמן זית. תנו למרק לעמוד למשך כחצי שעה ואז, הגישו חם - החזירו לאש למשך מספר דקות - או הגישו בטמפרטורת החדר.

- Jasmine Guetta