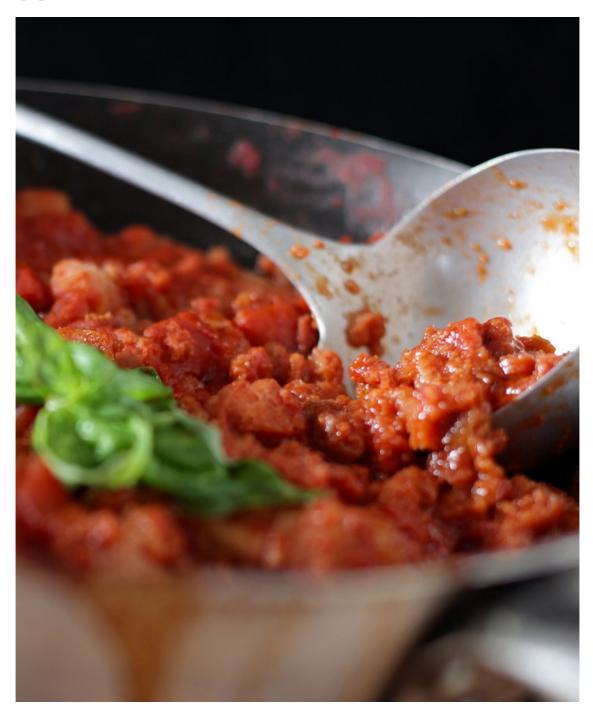


La Pappa al Pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

Aglio: 2 spicchiBasilico: 1 mazzetto

Brodo vegetale: 1 ltOlio extra vergine: qb

• Pane raffermo di almeno 3 giorni: 300 g

Pepe: qbSale: qb

For this recipe we used:

Passata Rustica 1 It



Preparazione

- 1. Tagliate il pane raffermo a pezzetti e mettetelo a mollo nel brodo vegetale per qualche minuto, fino a quando non sarà ammorbidito.
- 2. Nel frattempo preparate la salsa di pomodoro con la **Passata rustica Pomì**, con fondo di aglio, olio e basilico.
- 3. Una volta cotto il pomodoro immergete all'interno del sugo il pane ammollato nel brodo e fate cuocere finché i liquidi non si sono asciugati.
- 4. Servite la Pappa col Pomodoro con un filo di olio a crudo e qualche foglia di basilico fresco.