# La Pappa al Pomodoro



**Tempo di preparazione**: 20 min
**Difficoltà**: Medium

**Ingredienti**

- Aglio: 2 spicchi
- Basilico: 1 mazzetto
- Brodo vegetale: 1 lt
- Olio extra vergine: qb
- Pane raffermo di almeno 3 giorni: 300 g
- Pepe: qb
- Sale: qb

## 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.

**For this recipe we used:**

Passata Rustica 1 lt

