

## Pappa al Pomodoro



**Tempo di preparazione:** 60 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

#### • Ingredienti

- Passata Rustica 700g 800 ml
- Acqua o brodo q.b.
- Basilico 1 ciuffetto
- Carota ½
- Cipolla ½
- Gambo di sedano ½
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pane toscano raffermo 300 gr
- Sale e Pepe q.b.
- Spicchio di aglio 1

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Tagliate il pane raffermo in fette spesse qualche centimetro; se il pane non fosse abbastanza secco, ripassatelo nel forno caldo a 200° come fareste per una bruschetta. Mettete le fette di pane a bagno in abbondante acqua o brodo per farle ammolare.

A parte, preparate un bel trito fine con sedano, carota, aglio e cipolla e fatelo soffriggere in qualche cucchiaio di olio d'oliva, finché tutte le verdure non sono tenere.

Unite al soffritto la **Passata rustica Pomi** e lasciate sobbollire il tutto a fuoco basso per una decina di minuti

Strizzate il pane e sbriciolatelo nella passata di pomodoro, mescolando bene perché si insaporisca.

Se preferite la vostra pappa al pomodoro un po' più liquida, aggiungete acqua o brodo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Aggiustate la pappa al pomodoro di sale e pepe, poi unitevi qualche fogliolina di basilico e un filo d'olio crudo.

Fate riposare la pappa al pomodoro per mezz'oretta, poi servitela calda - rimettendola ancora qualche minuto in pentola a fiamma bassa - o a temperatura ambiente.

- *Jasmine Guetta*