Pomì
O Così. O Pomì.

Pappa al pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Cipolla rossa di Tropea: 1
- Olio: q.b.
- Pane casereccio: 4 fette
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Tostare il pane in forno.
2. Sbucciare e affettare la cipolla; sbucciare l'aglio.
3. Rosolare l'aglio e la cipolla in un tegame con un filo d'olio, sale e pepe, aggiungervi il ***pomodoro a cubetti Pomì*** e il basilico tagliato a julienne e ancora un po' d'olio, fare cuocere scoperto a fuoco molto dolce per circa 40 minuti.
4. Unire il pane tostato, romperlo con un cucchiaio finché si sarà ben amalgamato e avrà assorbito quasi completamente il sugo di pomodoro.
5. Versare nel piatto fondo, condire con olio a crudo, una macinata di pepe e qualche fogliolina di basilico.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr

