

Паппа аль помодоро



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты по-домашнему 700g 1000 г
- Базилик 1 пучок
- Вода или бульон 1 л
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Сухой хлеб половинка батона
- Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарезьте хлеб на кусочки и замочите его в овощном бульоне на несколько минут до размягчения.
2. Пока хлеб размокает, приготовьте томатный соус. Подрумяньте в сковороде на оливковом масле первого холодного отжима чеснок, затем влейте **Протертые томаты по-домашнему Pomì** и добавьте базилик. Готовьте в течение 15 минут.
3. Опустите замоченный в бульоне хлеб в томатный соус и готовьте до тех пор, пока жидкость не выпарится.
4. Посолите и поперчите по вкусу.
5. Подавайте суп "паппа аль помодоро" к столу, добавив в него немного оливкового масла, несколько листиков базилика.