Pappa al Pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Agua o caldo: 1 lt
- Albahaca: 1 cogollo
- Diente de ajo: 2
- Pan duro: 300 g
- Pimienta:
- Sal:

Preparación

Cortar en trocitos el pan duro y ponerlo en remojo en el caldo vegetal durante unos minutos, hasta que se ablande. Mientras tanto, preparar la salsa de tomate con el **Pomì Tomate escurrido** con un fondo de ajo, aceite y albahaca.
Una vez cocido el tomate, sumergir en la salsa el pan ablandado en el caldo y cocer hasta que se sequen los líquidos.
Servir la Pappa al Pomodoro con un hilo de aceite de oliva crudo y unas hojas de albahaca fresca.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 1 lt

