

Pappa al Pomodoro



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 1 lt
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua o caldo 1 lt
- Albahaca 1 cogollo
- Diente de ajo 2
- Pan duro 300 g
- Pimienta
- Sal

Para esta receta hemos usado:



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.