

PAPPA AL POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane raffermo,
- 1 rametto di basilico,
- 1 porro,
- 3/4 di bicchiere di olio d'oliva,
- 400 g di pomodori pelati,
- 100 cl di brodo,
- sale,
- pepe.

Rosolare il porro tritato nell'olio senza che prenda colore.

Unire i pelati sminuzzati e cuocere per 15 minuti.

Versare 1 l di brodo caldo e far sobbollire per 10'.

Regolare di sale, pepare e unire il trito di basilico.

Unire il pane tagliato a fette sottili e cuocere ancora per 10'.

Spegnere, far riposare per 20 minuti, sbattere energicamente con una frusta.

Servire la pappa con olio d'oliva e pepe.