

## PAPPA AL POMODORO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pomodori maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 1 costa di sedano,
- formaggio grattugiato,
- pane toscano raffermo,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe nero.

Mettete in una pentola i pomodori sbucciati, privati dei semi e tagliati a pezzi grandi, una costa di sedano tritato, lo spicchio d'aglio, un pizzico di pepe nero, un cucchiaino d'olio, sale e due mestoli d'acqua a persona.

Portate a bollore, poi fate sobbollire piano per circa un'ora.

Spegnete e lasciate riposare.

Mezz'ora prima di andare a tavola accendete di nuovo il fuoco, tagliate a piccoli dadi il pane raffermo di un giorno o due, calcolando mezza fetta a persona.

Mettetelo nella pentola e fate bollire a fuoco basso.

Servite la pappa cosparsa di basilico spezzettato e di formaggio grattugiato.