

PAPPA COL POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pomodori,
- 400 g di pane raffermo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- aglio,
- alcune foglie di basilico,
- sale,
- pepe.

Pelare i pomodori e privarli dei semi.

Passarne la metà, e gli altri tagliarli a pezzetti.

Metterli in una pentola meglio se antiaderente con qualche foglia di basilico, e far cuocere per una decina di minuti.

Aggiungere acqua calda (ne occorre parecchia, oltre un litro), il pane tagliato a dadini (il pane è quello di Montegemoli, vicino a Volterra - anche se pare non sia più il buon vecchio pane di Montegemoli che si faceva fino a qualche mese fa), aglio tritato a seconda del gusto, sale, pepe.

Cuocere rimestando spesso, fino a che il tutto sia una bella pappa.

Servire nelle scodelle con olio extra-vergine di oliva e qualche fogliolina di basilico per guarnizione.