

PAPPA COL POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane casereccio tagliato a fette,
- 500 g di pomodori maturi pelati e senza semi,
- 6 foglie di basilico tritato,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- 75 cl di brodo di dado,
- 60 g di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Far scaldare 2 cucchiai di olio, unire l'aglio, il concentrato di pomodoro, il basilico e i pomodori a pezzi. Dopo 15' unire il brodo, aggiustare di sale e pepe, portare a lenta ebollizione e unire il pane. Cuocere finché il pane sarà diventato una pappa. Servire e condire con olio di oliva saporito a crudo.