

PAPPA COL POMODORO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pane toscano raffermo di qualche giorno,
- 500 g di pomodori da sugo molto maturi,
- 4 spicchi di aglio,
- molte foglie di basilico,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Tuffate per mezzo minuto i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e spezzettateli scartando i semi.

Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio spellati e schiacciati.

Quando l'aglio sarà imbiondito, unitevi abbondanti foglie di basilico spezzettate e subito dopo i pomodori.

Lasciate cuocere per qualche minuto a fiamma vivace quindi unitevi il pane tagliato a fette sottili, mescolate e, dopo qualche minuto, insaporite con sale e pepe e aggiungete circa tre quarti di litro di acqua calda (e, volendo, anche un dado da brodo).

Proseguite la cottura per altri cinque o sei minuti quindi ritirate la casseruola dal fuoco e lasciate riposare la pappa per una ventina di minuti.

Al momento di servirla sbattetela un po' con una frusta in modo da disfare il pane.

Tipico piatto povero della cucina tradizionale toscana, la pappa al pomodoro era ritenuta una volta un vero toccasana per grandi e piccoli.