

Pappa col pomodoro



Piatto povero toscano di origine contadina, la pappa al pomodoro è uno di quei piatti che ti fa pensare a quanto sia semplice a volte creare dei piatti straordinari con pochi ed economici ingredienti. L'importante è che questi ingredienti siano di prima qualità (pomodori freschi di stagione, olio di frantoio) e che il pane sia di tipo toscano, non salato e rafferemo di 2-3 giorni.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10'

Cottura: 45'

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare la pappa col pomodoro: in una casseruola scalda l'olio di oliva e aggiungi il porro tagliato sottile. Lascia imbiondire il porro a fuoco basso facendo attenzione a non bruciarlo.

Quando il porro si è stufato, se di stagione, passa al passatutto i pomodori freschi molto maturi direttamente in casseruola; altrimenti usa una buona passata di pomodoro. Aggiungi un pizzico di zucchero, sale, pepe, basilico.

Taglia il pane toscano sciapo rafferma a pezzetti ed aggiungilo al pomodoro. Aggiungi anche il brodo vegetale (lasciane da parte un po' da aggiungere se il composto dovesse asciugarsi troppo rapidamente) e lascia cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti. Mescola di tanto in tanto per far assorbire bene i liquidi al pane e per evitare che la pappa si attacchi.

Assaggia ed aggiusta di sale se necessario, quindi spengi il fuoco e lascia riposare la pappa per almeno 15 minuti, quindi servila in singole porzioni aggiungendo abbondante olio extra vergine di oliva crudo ed una fogliolina di basilico.

Ingredienti per 4 persone

- Pomodori freschi 800 g
- Pane toscano rafferma 400 g
- 1 porro
- Brodo vegetale 1 l
- Olio extravergine d'oliva 50 g
- Zucchero 1 pizzico
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Basilico 1 mazzetto