

PAPPA al POMODORO

Rivisitazione di una gustosa
Ricetta Toscana

Cottura separata: soffritto dell'orto

Preparazione: 5 minuti

Cottura complessiva: 50 minuti

	dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
INGREDIENTI		
Attrezzatura in cucina	Tegame Ø 24	Tegame Ø 28
Polpa di pomodoro	g 500	1000
Olio extra vergine di oliva	n. 4 cucchiari	8 cucchiari
Brodo vegetale (vedi ricetta a pag. 197)	ml 400	800
Basilico fresco per la pappa	n. 5 foglie	10 foglie
Peperoncino frantumato	n. 1 pizzico	2 pizzichi
Zenzero macinato	n. 1 pizzico	2 pizzichi
Pane raffermo (meglio se toscano senza sale)	g 400	800
Pepe nero		
Sale		
Basilico fresco per decorazione piatti: mettere 2 foglie intere per piatto prima di servire		
SOFFRITTO dell'ORTO – Vedi ricetta	BRODO VEGETALE	

PREPARAZIONE

- Cuocete un abbondante soffritto di scalogno secondo la ricetta indicata
- Preparate il brodo vegetale secondo la ricetta indicata
- Mondate, lavate e asciugate con la centrifuga asciugaverdura il basilico
- Se non avete pane raffermo, passate quello fresco in forno a 180° facendo in modo che asciughi bene senza abbrustolire troppo (5 o 6 minuti sono sufficienti)

COTTURA

- Mettete nel tegame il soffritto dell'orto ancora caldo (oppure riscaldatelo a fuoco basso direttamente nel tegame) l'olio, l'aglio, le foglie di basilico, il peperoncino, lo zenzero e il pomodoro e fate cuocere con il coperchio, mescolando di tanto in tanto, per 25 minuti a fuoco basso.
- Togliete l'aglio, aggiungete il pane spezzato grossolanamente, un pizzico di sale e il brodo e fate cuocere a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il pane non si sia completamente disfatto (circa 20 minuti o più, a seconda del tipo di pane; lo sentite con il cucchiaio di legno mescolando).
- Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire la pappa, mescolando di tanto in tanto in modo che il pane si amalgami bene nella pappa, poi servite aggiungendo in ciascun piatto due foglie di basilico intere.

Suggerimenti & Consigli

- E' un piatto della cucina povera, ma se fatto bene è un capolavoro di gusto.
- In stagione estiva la polpa di pomodoro può essere sostituita con pomodori freschi ben maturi, spellati e tagliati a tocchetti.

Intolleranza alle Fonti di Glutine
Utilizzare pane senza glutine

Intolleranza al Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA