Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Pappa al pomodoro

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo o tostato e i pomodori maturi
Zuppe
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/pappa-al-pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pane casalingo raffermo
- 500 g di polpa di pomodoro
- 3 spicchi d'aglio, basilico
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione:

In una pentola scaldare l'olio, quindi soffriggere gli spicchi d'aglio tagliati a metà senza farli colorare più di tanto. Unire i pomodori e qualche foglia di basilico; regolare di sale e pepe e cuocere a fuoco moderato per venti minuti. A questo punto unire il pane tagliato a fettine e ricoprire il tutto con acqua calda (o brodo vegetale) e lasciar insaporire mescolando continuamente. A cottura ultimata far riposare per circa un'ora, quindi rimestare bene e servire con un filo d'olio a crudo. Decorare con foglioline di basilico fresco.

Tempo di preparazione: ca. 1 ora, più il tempo per lasciar riposare

*vegana se preparata con pane senza ingredienti di origine animale