



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PAPPA AL POMODORO

lempliciricettedinonnapapera.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di pane raffermo
200 g di pomodori maturi passati
1 spicchio d'aglio
formaggio grattugiato
1 litro di brodo vegetale
Olio Extravergine d'Oлива Dante
zucchero, sale e pepe
qualche foglia di basilico

Preparazione:

In una pentola in terracotta (ma va bene anche una normale) soffriggere con un filo d'olio l'aglio, quindi toglierlo. Disporre le fette di pane raffermo, versare la passata di pomodoro, mescolata precedentemente con un cucchiaino di zucchero, ed il brodo. Far cuocere per circa 40 minuti, fino a quando il brodo evapora. Aggiungere qualche cucchiaino di formaggio grattugiato, qualche foglia di basilico spezzettata ed un filo d'olio a crudo. Si può servire calda o leggermente tiepida.

