

Pappa al pomodoro

Ingredienti per 4 persone

370 g / 3,7 dl di acqua

dado vegetale

nella quantità indicata sulla confezione
per preparare un brodo vegetale leggero.

1 cucchiaino di aceto balsamico

aggiungere

100 g di pane raffermo

tagliare a dadini e mettere in ammollo nel brodo ancora caldo

750 g di pomodori maturi

lavare e tagliare a dadi

1 cucchiaio di cipolla tritata

1 spicchio d'aglio sbucciato

sale, pepe

un po' di peperoncino

Frullare finemente i pomodori con cipolla, aglio e condimenti, poi, a piacere,
passare il tutto al passaverdura con il disco medio.

Unire poi il pane ammollato,

4 foglie di basilico

tagliate a listarelle e

4 cucchiai d'olio d'oliva

mescolare bene e aggiustare di sapore.

Al momento di servire, guarnire con dadini di peperone giallo e di cetriolo.

Servire fresca.

L'estate nel piatto!

In autunno la si può anche intiepidire brevemente...



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

È un piatto tipicamente toscano. Per tradizione pane e pomodori si cuociono a lungo – un vero peccato, secondo me, perché la cottura altera il sapore dei pomodori. Provate la versione a crudo: è assolutamente deliziosa!