

Pappa al Pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra:

Agua o caldo: 1 lt
Albahaca: 1 cogollo
Diente de ajo: 2
Pan duro: 300 g

• Pimienta:

• Sal:



Preparación

Cortar en trocitos el pan duro y ponerlo en remojo en el caldo vegetal durante unos minutos, hasta que se ablande. Mientras tanto, preparar la salsa de tomate con el **Pomì Tomate escurrido** con un fondo de ajo, aceite y albahaca.

Una vez cocido el tomate, sumergir en la salsa el pan ablandado en el caldo y cocer hasta que se seguen los líquidos.

Servir la Pappa al Pomodoro con un hilo de aceite de oliva crudo y unas hojas de albahaca fresca.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 1 It

