



## RICETTA: PAPPÀ AL POMODORO



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pomodori
- 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 250 g di pane casereccio raffermo a fette
- 30 g di basilico
- 1,2 l di brodo di carne
- 2 spicchi d'aglio
- sale

### Preparazione:



Incidi una croce sul fondo dei pomodori (1) e sbollentali in acqua salata per 1 minuto. Sgocciolali e mettili a raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio, privali della pelle (2) e dei semi e tagliali a dadini (3).



Sbuccia gli spicchi d'aglio, lava il basilico e tritali finemente insieme (4). Fai appassire il trito in una casseruola con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (5), aggiungi i pomodori (6) e un pizzico di sale, quindi lascia cuocere per 20 minuti circa.



### Olio consigliato:



**Robusto**

Aggiungi il brodo (7) e porta a ebollizione. Tosta il pane fino a renderlo croccante. Immergilo nel brodo (8) e fai sobbollire il tutto, mescolando, finché il liquido si sarà quasi del tutto consumato e il pane si sarà trasformato in una pappa (9). Sala, condisci con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO e porta la pappa in tavola ben calda.