

## PAPPA AL POMODORO

### Ingredienti:

pane raffermo

pomodori maturi

basilico

aglio

olio sale pepe

### Procedimento:

rosolare l'aglio nell'olio, aggiungere i pomodori tagliati a pezzi grossi e poi il basilico tagliuzzato, aggiustare di sale e pepe e fare cuocere una decina di minuti, poi aggiungere dell'acqua o del brodo vegetale e riportando a bollore, fare cuocere 5 minuti circa.

Aggiungere poi il pane tagliato a dadoni e fare bollire 5-10 minuti,

Far riposare la pappa a pentola coperta un'ora e servire con un giro di olio a crudo.

E' ottima sia fredda che calda.

