



PAPPA AL POMODORO

Tomato and bread soup

INGREDIENTI

800 g passata di pomodoro
300 g pane toscano raffermo
1 l brodo vegetale
35 g Olio Extravergine di Oliva
2 spicchi aglio
1 pizzico zucchero
Sale a piacere
Pepe nero a piacere
1 rametto basilico

INGREDIENTS

800 g tomato puree
300 g stale Tuscan bread
1 l vegetable stock
35 g Extra Virgin Olive Oil
2 cloves garlic
1 pinch sugar
Salt to taste
Black pepper to taste
1 bunch basil

ISTRUZIONI

Tagliare il pane in fette sottili e strofinarvi gli spicchi d'aglio sopra. Prendere una pentola con i bordi alti e mettervi il pane. Versare al suo interno la passata di pomodoro e il brodo vegetale, coprendo il pane completamente. Aggiungere lo zucchero e cucinare a fiamma bassa per 40-50 minuti, facendo evaporare i liquidi. Mescolare occasionalmente per far cuocere in maniera uniforme e far diventare il pane una pappa, poi condire con sale e pepe. Quando è cotto, spegnere i fornelli e guarnire con foglie di basilico e una spruzzata di Olio Extravergine di Oliva.

INSTRUCTIONS

Cut the bread into thin slices and rub the peeled garlic cloves on top. Take a high-sided non-stick frying pan and place the bread in it. Pour in the tomato puree and the vegetable stock, covering the bread completely. Now add the sugar and cook over a low heat for 40-50 minutes to evaporate the liquid. Stir occasionally to allow it to cook evenly and reduce the bread to mush, then season with salt and pepper. When cooked turn off the heat and garnish with basil leaves and a drizzle of Extra Virgin Olive Oil.