Pappa al Pomodoro

INGREDIENTI
Per 2 pp

120 gr cipolla
85 gr di sedano
85 gr di carota
2 spicchi d'aglio, pelati e schiacciati
3 cucchiai d'olio extravergine
1 litro di salsa di pomodoro di qualità
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
350 gr di pane raffermo
Peperoncino (opzionale)
1 litro di brodo vegetale (o acqua)
Basilico fresco
Sale, pepe, zucchero

Attrezzatura

Tagliere/coltello
Pentola

PREPARAZIONE

Trita finemente le verdure per il soffritto. Scalda l'olio a fiamma medio-bassa, unisci le verdure e cuoci, mescolando spesso per una decina di minuti, aggiungi anche l'aglio e soffriggi qualche altro minuti. (facoltativo: una volta dorato, elimina l'aglio)

Aggiungi la salsa di pomodoro e il concentrato, regola con sale e pepe. Cuoci per circa *25 minuti* a fiamma bassa, mescolando ogni tanto. Aggiungi un pizzico di zucchero se risulta troppo acida.

Taglia il pane in cubi e versalo in pentola con il pomodoro e il basilico fresco, copri con brodo vegetale e mescola bene. Lascia sobbollire per *30 minuti* a fiamma dolce. Aggiungi altro brodo se si asciuga eccessivamente, mescola spesso. Il pane deve idratarsi completamente e ridursi in piccoli pezzi. La consistenza deve essere cremosa e abbastanza spessa.

Servi con abbondante olio extra vergine, basilico fresco e pepe macinato al momento.

NOTE

Pane raffermo

Ho fatto questa ricetta con tanti tipi diversi di pane, da quello pressochè fresco (che ho prima passato in forno) fino a mummie centenarie, dure come pietre. Funziona tutto, fai solo attenzione a regolare di conseguenza la quantità di brodo necessaria.

Temperatura di servizio

Calda, tiepida, temperatura ambiente, sempre ottima.Fanne più del necessario, è ancora più buona il giorno dopo.

SOSTITUZIONI

I pomodori sono in stagione? Una salsa fresca non può che alzare il livello della tua pappa. Versione GF, impiega pane senza glutine.

AGGIUNTE

In estate servo questa crema di pomodoro fredda con cipolle di tropea in agro e un mix di erbe fresche, in modo da avere bocconi sempre diversi fra di loro. La versione invernale invece prevede crostini di pane tostato con un po' d'aglio per un contarsto di consistenze e tanto parmigiano per completare.