

PAPPA AL POMODORO

Ingredients

120 gr diced onion

85 gr diced celery

85 gr diced carrot

2 garlic cloves

3 tbsp olive oil

1 lt good tomato sauce

2 tsp tomato concentrate

350 gr stale bread, crustless

Red pepper flakes (optional)

Vegetable stock (hot water is ok)

Basil

Salt, pepper, sugar

Equipment

Chopping board/knife

Soup Pot

Instructions

Heat olive oil over medium-low heat. Add onion, celery, carrot and cook, stirring often for 10 minutes, add garlic and cook until fragrant.
(optional: discard the garlic cloves)

Add tomato sauce and tomato concentrate, adjust the seasoning with salt and pepper.
Cook for 25 minutes at low heat, stirring occasionally.
Add a pinch of sugar if the sauce feels too acidic.

Cut your bread in small cubes and add to the pot with the veg stock and basil leaves, mix well and let simmer for 30 minutes at low temperature.

Add more veg stock if it looks too dry, stir often.

Bread should break down in small pieces and the final result should be creamy and quite thick.

Serve drizzled with extravirgin olive oil, more basil leaves, freshly ground black pepper.

Notes

Stale bread

I did *Pappa* with many different kinds of bread, from 3 day old bread to rock hard mummies.
They all work, just adjust the quantity of liquid according to the level of dryness.

Serving temperature

Hot, warm, room temperature – always delicious.
I suggest to do more than needed, it becomes even more delicious the day after.

Substitutions

Fresh tomatoes in season? Go for it!
To make it GF, use gluten free bread.

Additions

During summer i love to serve this room temperature with pickled tropea onions and a mix of fresh herbs, so each bite is different.
In winter i add some crunchy garlic crounts for extra texture and loads of parmesan cheese.

PAPPA AL POMODORO

Ingredients

120 gr cipolla

85 gr di sedano

85 gr di carota

2 spicchi d'aglio, pelati e schiacciati

3 cucchiaini d'olio extravergine

1 litro di salsa di pomodoro di qualità

2 cucchiaini 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

Procedimento

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.
Sggiungi 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.

Notes

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.