

Pappa al Pomodoro di Stefania Storai

Un piatto classico della cucina tradizionale Toscana, è un piacere per me proporla con il mio pane (come da tradizione sciocco) fatto con la pasta madre e la farina Gran Prato, ottenendo così ottimi risultati.

Ingredienti per 4 persone

500 gr di passata di pomodori,oppure 600 gr di pomodori maturi
500 ml di brodo di carne ,anche di dado
400 gr di pane Toscano rafferma (sciocco)
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 foglie di alloro
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di basilico
1 peperoncino
1/2 porro
1/2 cipolla rosata
sale e pepe di mulinello
olio extravergine di oliva
Qualche fogliolina di basilico

Procedimento

Tagliare il pane a fette spesse due centimetri, togliere la crosta e poi tagliare a cubetti, mettere il pane così ottenuto in forno caldo su la placca facendolo tostare leggermente e asciugare bene.

Preparare il soffritto, tritare porro e cipolla,lo spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino finemente.

Mettere dentro una casseruola capiente 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, aggiungere il trito degli odori e sul fuoco far soffriggere delicatamente per qualche istante, aggiungere il ciuffo di basilico spezzettato con le mani e le foglie di alloro.

Far appassire dolcemente per 10 minuti.

A questo punto aggiungere la passata di pomodoro o i pomodori maturi, privati della buccia e tagliati a tocchetti, sale e pepe, lasciare insaporire.

Mettere il pane, rigirare e far cuocere per qualche minuto poi aggiungere il brodo e coprire. Cuocere a fuoco basso per 1 ora.

Se serve aggiungere ancora un pò di brodo, a fine cottura frustare bene per sciogliere gli ultimi pezzetti di pane rimasti.

Fare la pappa al pomodoro con il pane fatto con la pasta madre e tutta un'altra cosa, facendolo poi asciugare e tostare leggermente in forno,questi passaggi rendono la nostra pappa veramente eccellente.

Servire la pappa con un filo di olio, pepe di mulinello e decorata con foglioline di basilico.