

PAPPA AL POMODORO



La Pappa al Pomodoro è una delle [ricette toscane](#) più diffuse, preparata soprattutto d'estate. Solitamente si mangia fredda, ma se la si fa con la passata di pomodoro d'autunno o d'inverno, si serve tiepida.
La Pappa al Pomodoro appartiene alla cucina povera toscana. È fatta appunto come ingredienti poveri, primo su tutti il pane raffermo, uno di quei piatti che servono a riciclare il pane, come pure la ribollita, la zuppa toscana col cavolo e la panzanella.



Facile



60'



Piatto Unico

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 400 gr [Provista Sugo 570 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- a piacere Basilico fresco
- 1 Cipolla bianca o rossa
- q.b. Olio extravergine di oliva
- 130 gr Pane raffermo sciocco
- q.b. Sale e Pepe

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Tagliate il pane a cubetti e mettetelo a ammollare in acqua fredda per circa 25 minuti.

Il pane poi va strizzato e sbriciolato non troppo finemente. La cipolla tritata va soffritta in una pentola capiente per pochi minuti. Poi vi si aggiunge il pane e si fa insaporire per 2 o 3 minuti. Infine si aggiunge la **provista sugo di pomodoro Vallivo** e si cuoce per 30-40 minuti.

La Pappa si serve tiepida o fredda con un filo di olio e foglie di basilico.

Ricetta creata da [Francesca Fantoni di Theblackfig.com](#)