

Pappa al pomodoro



PROCEDIMENTO

Preparare il brodo vegetale con carota, sedano e parte della cipolla.

Rosolare cipolla e aglio nell'olio, unire i pomodori pelati frullati e la salvia o il basilico, cuocere circa 30 minuti.

Unire le fette di pane e aggiungere il brodo vegetale. Mescolare bene tutto.

INGREDIENTI

(a persona)

- pomodori pelati 100 g
- pane a fette 70 g
- cipolla dorata 6 g
- carota 5g
- sedano 5g
- olio extra vergine di oliva qb
- aglio qb
- salvia (inverno)o basilico (estate) qb