

Pappa al pomodoro

Składniki:

Puszka dobrej jakości pomidorów/ świeże pomidory obrane ze skórki
około 450 gram
1 ząbek czosnku
Świeża bazylia
Oliwa z oliwek
Sól
Pieprz

Posiekaj czosnek, wrzuć go do garnka z gorącą oliwą z oliwek i podgrzewaj około 5 minut. Następnie dodaj pomidory – w sezonie świeże, poza sezonem z puszki (ale bardzo dobrej jakości, najlepiej włoskie). Gotujemy kolejne 5 minut, aż pomidory trochę zmiękną. Na pomidory kładziemy chleb pokrojony w kromki (w Toskanii ten niesolony w Polsce może być np. Weka).

Jeśli konsystencja dania jest zbyt gęsta dodajemy trochę wody. I gotujemy na małym ogniu około 10 minut. Na końcu dodajemy porwane listki bazylii. Można doprawić trochę solą morską i świeżym pieprzem (choć w Toskanii używa się bardzo mało soli).

Smacznego!!! :)

