

## Le ricette dell'Orto Botanico

### Pappa al pomodoro

#### Ingredienti:

2,5 kg pomodori ben maturi

Un mazzo di basilico fresco

2 cipolle

3 spicchi d'aglio

7/8 fette di pane casereccio

2 litri di brodo di pollo o, se preferite, vegetale

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe

Un peperoncino facoltativo

#### Procedimento:

Spellare i pomodori, dopo averne inciso la buccia e averli tuffati in acqua bollente per un paio di minuti.

Tagliate a fette le cipolle, mondate l'aglio, tagliate i pomodori in grossi tocchi, riunite in una pentola capiente, aggiungete 3/4 del basilico, l'eventuale peperoncino e ponete sul fuoco. Tenete mescolato. Quando i pomodori cominceranno a rilasciare la loro acqua di vegetazione abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Tagliate le fette di pane in grosse strisce ed aggiungetele al composto di pomodori, aggiungete il brodo e portate ad ebollizione, solo ora regolate di sale. Fate cuocere un'altro quarto d'ora. A questo punto frullate velocemente con un

*Ricetta di Cristina Coletto*

Primo piatto

