



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Pappa al pomodoro

È una minestra tradizionale toscana (ne esistono molte varianti) dal sapore rustico e piacevole.

Ingredienti

360 g di pane raffermo e spezzettato

1 cipolla media

4 foglie di salvia
o 2-3 rametti di basilico

250 g di pomodori pelati
o ½ kg di pomodori freschi maturi

1 cucchiaio di salsa di pomodoro

½ bicchiere di vino bianco secco

1 l di brodo vegetale poco salato

2-3 spicchi d'aglio
50 g di olio extravergine d'oliva

sale e pepe



Preparazione

Far rosolare la cipolla e l'aglio tritati in 2 cucchiai di olio senza far prendere colore.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e cuocere a fuoco lento sino a che tutto si sia sfatto in pappa.

Aggiustare di sale e servire caldo o freddo.

Cospargere con un filo d'olio e con una buona macinata di pepe.