



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000411

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:55

da EMANUELE CACCAVALE

Pappa al pomodoro

Una rivisitazione della ricetta toscana ma con il tipico pomodoro San Marzano.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 1 persona

Brodo vegetale 350 ml
Passata di pomodoro 400 g
Pane raffermo 150 g
Aglio q.b
Basilico q.b
Olio evo q.b
Pepe
Sale 4 g
Zucchero 2 g
Erbe aromatiche (salvia, timo, menta, rosmarino)
Pinoli 25 g

Preparazione

Polverizzare il pane insieme ad un trito di erbe aromatiche fino ad ottenere un composto omogeneo, in seguito lavare i pomodori, tagliarli in quattro spicchi, versare i semi e l' acqua in una ciotola e conservare da parte le falde di polpa. Passare al colino, premendo bene i semi e l' acqua, versare quindi il liquido ottenuto in un pentolino e scaldare leggermente. Aggiungere all' acqua di pomodoro caldo la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, versare il tutto nei bicchierini e mettere in frigo a rassodare.

Infine, pestare grossolanamente il basilico con l' aglio, i pinoli, sale, pepe e quanto basta di olio extravergine di oliva per ottenere un pesto piuttosto lento.

Versare il pesto sulle gelatine ormai rapprese e servire.