

Pappa al Pomodoro

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 5/10

Toskana'nın bayat ekmeği domatesle değerlendiren çorbası, kaşıkta hem çorba hem de hafif bir lapa kıvamı verir.

Malzemeler

- 250 gr Bayat ekmeği
- 4 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 yaprak Fesleğen

Yapılışı

1. Bayat ekmeği ve Domates püresi için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
2. Sarımsağı zeytinyağında 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Domates püresini ekleyip 20 dakika kaynatın.
4. Parçalanmış ekmeği ve fesleğeni ekleyip 10 dakika daha pişirin.
5. Pappa al Pomodoro tarifini kısırdır dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son 10 dakikada ekleyin; tamamen dağılına domatesin parlak tadını tadabilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip fesleğenle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten