

**Ingredienti per 4 persone:**

1 kg di pomodori fiorentini maturi
350 gr. di pane raffermo
100 gr. di olio extravergine di oliva
1,5 lt. di brodo vegetale
4 spicchi d'aglio
100 gr. di porri
abbondante basilico
Sale e pepe
Agar (8 gr. per kg.)
Zucchero e sale affumicato alle spezie

Procedimento:

Lavare i pomodori, spezzettarli, privarli dei semi, poi cuocerli a fuoco moderato con un fondo di porri e aglio; a cottura ultimata passarli al passaverdura. Tagliare il pane raffermo e farlo tostare in forno. Mettere a scaldare il brodo, poi aggiungere il passato di pomodoro, le fettine di pane, l'olio, il basilico intero (dopo verrà tolto) il sale ed il pepe. Cuocere finché il liquido si sia consumato quasi completamente, mescolando sovente affinché il pane si riduca come una "pappa". A questo punto aggiungere l'"agar" (8 gr. per kg.) e far sobbollire per qualche minuto. Togliere dal fuoco e disporre su una teglia da forno con un foglio di carta forno. Lasciar riposare sino a completo raffreddamento. Tagliare dando la forma preferita e caramellare con zucchero e fiocchi di sale aromatici.

Pappa al pomodoro