Bouillie (Pappa) à la tomate

Rendue célèbre par à une chanson, et grâce à la tradition qui la présentait très souvent à la table de la Maremme, pendant la période de vaches maigres, la " pappa " est un plat simple, caractérisé par le pain toscan parfumé, l'ail, l'huile et les légumes qui n'ont jamais fait défaut ici.

Ingrédients :

1 kg de tomates mures
350 g de pain rassis
1,5 l de bouillon léger
4 gousses d'ail
Basilic en abondance
100 g d'huile d'olive extra-vièrge
Sel et poivre

Préparation :

La première chose à faire est de préparer un mélange d'oignon, carotte et céleri, et de le faire mijoter dans une bonne quantité d'huile d'olive extra vierge, toscane de préférence (robuste, savoureuse mais pas trop acide), dans une grande marmite en aluminium (de préférence une marmite aux bords hauts), jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et uniforme. Ajouter le jus de tomate, un zeste de piment (en fonction du goût de vos convives), saler et faire cuire pendant environ 20 minutes.

Simultanément, couper le pain en tranches et le tremper dans 2 verres d'eau fraîche. Quand le pain est bien ramolli, le prélever, l'essorer autant que possible, le mélanger à la sauce pendant la cuisson, bien amalgamer le tout. Laisser reposer pendant une dizaine de minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.

Entre-temps, découper finement l'ail, disposer en couches fines le basilic, et ajouter le tout à la " pappa " quand celle-ci sera enlevée du feu. Ajouter éventuellement le sel, et de l'huile, tout en continuant de mélanger. Laisser reposer une demie heure environ, en tenant compte du fait que les hautes températures sont des ennemis de l'arôme des légumes. En outre, il est possible de consommer la Pappa même servie à température ambiante.