PAPPA COL POMODORO

Famosa per una canzone, e per la tradizione che la presentava spesso sulle tavole maremmane, in tempi di "magra", la pappa è un piatto semplice, caratterizzato dal pane toscano aromatizzato dall'aglio, dall'olio e dalle verdure, che qui certo non son mai mancate.

Ingredienti

1 kg di pomodori maturi
350 gr di pane raffermo
1,5 lt di brodo leggero
4 spicchi d'aglio
abbondante basilico
100 gr olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

Per prima cosa facciamo un battuto abbastanza fine con la cipollona, la carota ed il sedano e lo si mette a soffriggere con una buone dose di olio extravergine, meglio se toscano (robusto, saporito ma non troppo acido), in un tegame di alluminio capiente, meglio se dai bordi alti, fino a fargli prendere un bel colore dorato uniforme. Si aggiunge il pomodoro passato, un pizzico di peperoncino, che dipenderà dal gradimento dei vostri ospiti, si sala e lo si fa cuocere per circa venti minuti.

Contemporaneamente, si affetta il pane e lo si mette a bagno in due bicchieri di acqua fresca. Al momento che risulterà ben ammollato, lo si prende con un colino da brodo, lo si strizza il più possibile, si unisce alla salsa in cottura e lo si amalgama bene usando una frusta. Lo lasceremo insaporire per una decina di minuti a fuoco basso, facendo attenzione a mescolare spesso.

Intanto tritiamo l'aglio molto fine, si fa a strisce sottili il basilico e li si aggiunge alla pappa al momento che l'avremo tolta dal fuoco. Si aggiusta di sale, e si rifinisce con altro olio extravergine, questa volta continuando a mescolare. Si fa riposare almeno mezz'ora questo piatto, tenendo conto che l'alta temperatura è nemica degli aromi delle verdure: inoltre, è possibile consumare la pappa al pomodoro anche se servita a temperatura ambiente.