

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
- 1 su bardağı Sıcak su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Sarımsağı zeytinyağında orta ateşte 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
2. Domates püresini ekleyip 20 dakika kaynatın.
3. Bayat ekmeği iri parçalayıp ve domatesli tencereye katın.
4. Sıcak suyu ekleyip ekmekleri 10 dakika pişirin, kaşıkla ezerek çorbayı koyulaştırın.
5. Fesleğeni son anda ekleyin, zeytinyağı gezdirip 11'e ya sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son 10 dakikada ekleyin; tamamen dağılana domatesin parlak tadını tadırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip fesleğenle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten