

Soupe de tomates et de pain rassis

Pappa al Pomodoro (Toscane)

800 g de tomates un peu passées (ou tomates pelées en conserve)
300 g de pain rassis, tranché
1 l de bouillon de légumes ou volaille
1 bouquet de basilic
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de sucre
Sel, Poivre, Huile d'olive

Pelez après un passage dans l'eau bouillante les tomates si vous utilisez des tomates fraîches

Verser les tomates et le bouillon, afin que les tranches de pain soient totalement couvertes.

Ajouter le sucre et laisser cuire à feu doux pendant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé.

Remuer de temps en temps pour permettre une cuisson uniforme et aider le pain à se décomposer et absorber le liquide.

Saler et poivrer. Retirer du feu.

Servir dans des bols individuels et verser un filet d'huile d'olive.
Garnir de feuilles de basilic.