Soupe de tomates et de pain rassis
Pappa al Pomodoro (toscane)

INGREDIENTS

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
1 cuillère à café de sucre
Sel, Poivre, Huile d'olive

Préparation

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

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

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

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

Salez et poivrez. Retirer du feu.

Servez dans des bols individuels et versez un filet d'huile d'olive.

Garnissez de feuilles de basilic.

BONNE DÉGUSTATION...