

PAPPA COL POMODORO

Menu elaborato da **Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano**

Ingredienti per 6 persone:

- pomodori maturi 500 g
- pane casereccio raffermo 300 g
- 2 spicchi d'aglio
- 1 litro di brodo di carne
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- peperoncino
- basilico
- sale, pepe

Tabella apporto calorico

Ingredienti	Protidi g.	Lipidi g.	Glucidi g.	Kcal Sei porzioni	Kcal per porzione
Pomodori maturi	5	1	17,5	99	16.5
Aglio	0,018	0,012	0,168	0.852	0.142
Pane toscano raffermo	25,8	1,2	200,7	916.8	152.8
Totale g.	30,818	2,212	218,368		
	x4	x9	x4		
Totale Kcal	123,272	19,908	873,472	1016.652	169.442

Preparazione

Rosolare l'aglio ed il peperoncino nell'olio e, quando sarà imbiondito, togliere l'aglio, aggiungere i pomodori passati ed il basilico e farli cuocere per qualche minuto, aggiungere il pane tagliato a fettine sottili, mescolare bene e, quando il pane avrà assorbito la salsa di pomodoro, aggiungere il brodo bollente regolando il sale ed il pepe. Far bollire per 15 minuti aggiungendo altro brodo, se occorre. Lasciare riposare per circa un'ora, quindi mescolare bene per disfare completamente il pane. Servitela calda, ma non bollente, con un filo d'olio extra vergine d'oliva toscano ed un ciuffetto di basilico.

Abbinamento consigliato con la "pappa col pomodoro"

"BIANCO AVIGNONESI" Toscana I.G.T.

Uve: Sauvignon Blanc 50% e Chardonnay 50%

Provenienza: Az.Agr. La Selva, vigneti Fonte Bianca. Paggino.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore paglierino chiaro, ha profumo intenso, fruttato, tipico delle varietà. Al palato risulta pieno, armonico, gradevolmente acido.

Gradazione alcolica: 11,5-12%vol.

Temperatura di servizio: 10°C.

Abbinamenti: minestre, risotti e paste con condimenti delicati, frutti di mare, crostacei, pesci, carni bianche, formaggi freschi.