

PAPPA AL POMODORO

ricetta proposta da Daniela



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 1 Kg pomodori sanmarzano - 300 ml.brodo vegetale - 200 Gr pane toscano condito - con olio sale tostato - 10 Foglie basilico - macinata di pepe - Olio evo

1. Lavare i pomodori, inserirli nella bacinella d'acciaio tagliati in 4,
2. Cuocere con programma MINESTRA VELLUTATA, trascorsi 10 minuti unire pane, brodo, basilico.
3. Finire programma
4. Servire, con una macinata di pepe un filo d'olio a crudo

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela