

Ingredienti (per 4 persone):

- Pane casalingo rafferma: gr. 300
- Pomodori maturi o "pelati": gr. 500
- 2 spicchi d'aglio
- Basilico
- Un litro di brodo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

In una pentola rosolate, in 6 cucchiari d'olio gli agli divisi a meta'. Appena accennano a prendere colore, unite i pomodori pelati e tagliuzzati e abbondante basilico. Salate, pepate e fate cuocere per un quarto d'ora. Versate il brodo bollente e quando spicca il bollore unite il pane tagliato a fettine sottili. Fate cuocere altri 10 minuti, girando spesso, poi spengete il fuoco. Dopo un'oretta rimestate bene, per sfare completamente il pane, poi, se volete, potete riscaldarla un attimo. Servitela calda (mai bollente) o tiepida con un filo d'olio crudo. Non usate assolutamente il formaggio.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)