

P · R · I · M · V · S

パッパ・アル・ポモドーロ(トマトのパン粥)

時間: 50分

レベル: 初級

材料

4人分 PRIMVS

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 1/2カップ

ニンニク 3片

バジルの葉 4枚

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 1

パン

塩、コショウ お好みで

ブロス(肉や野菜を煮出したスープ) 4カップ



準備 20分 + 調理 30分

平鍋にPRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを入れ火にかける。

刻んだニンニクをソテーし、色づき始めたらPRIMVSEサンマルツァーノ・トマトDOPとバジルを加える。塩コショウで味をつけ、中火に20分かける。

ブロスを加えて混ぜ、沸騰したら焼いたクルトンか角切りにしたパンを加える。スプーンでよくかき混ぜながらさらに10分煮る。

火からおろし、1時間ほどおく。食べる前にもう一度かき混ぜる。