



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pappa al pomodoro



### Ingrédients pour 4 Personnes

2 boîtes de 450 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
6 cuillères à soupe de 3 dl 3 gousses d'	huile d'olive eau ail poivre sel
5 ranches épaisses 1 bouquet	pain rustique basilic frais

### Préparation

Préchauffez le four à 190°C.

Disposez les datterini dans un plat à four et arrosez-les d'huile d'olive.

Faites-les cuire 15 minutes au four.

Émincez l'ail. Faites-le un peu revenir à l'huile d'olive.

Ajoutez-y les cubes de tomates et l'eau.

Assaisonnez de sel et poivre et portez à ébullition.

Laissez ensuite mijoter 15 minutes à feu doux.

Rompez le pain en morceaux et ajoutez-les à la soupe en même temps que les datterini du four.

Mélangez bien le tout et vérifiez l'assaisonnement.

Servez avec un petit extra d'huile d'olive et du basilic.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

