



Recept per la pappa al pomodoro

1 kilo tomatas frestgas
350 grams paun alv setg
1 magiel ieli d'ulivas
1 ½ liter buglion
5 frischlas d'agl
Basilic frestg sal e paiver

Preparaziun per 4 porziuns
Durada: ca. 1 ura

1. Lavar las tomatas, far permez ellas e prender or ils cros.
2. Tagliar las tomatas en tocs e laschar coier ellas per 15 minutas en la padella. da temp en temp truschar.
3. Brassar las flettas da paun.
4. Aggiuntar il paun en il buglion e laschar trair per in per minutas.
5. Enavos tar las tomatas. Prender ellas or da la padella stritgar ellas tras in cul ed aggiuntar ellas tar il buglion.
6. Aggiuntar las frischlas d'agl tagliadas finas, il basilic inclusiv ils monas e la mesadad da l'iel d'ulivas. Cundir cun sal e paiver.

Lura laschar per mes'ura.

7. La schuppa cotga plaun per 30 minutas.
8. La schuppa ha survegnì ina consistenza pli ferma ed è prest ideala per servir.
9. Avant anc prender or las monas da basilic che han da in gust spezial a la schuppa.
10. Purziunar la schuppa en la cuppas da servir.
11. Aggiuntar puspè in pau paiver ed il rest dal ieli d'ulivas.

Bun appetit!
