

Minestra di pane e pomodoro

Senza glutine



Ingredienti

1/2 kg Pomodori San Marzano

1 Cipolle di Tropea

2 spicchio Aglio

1 ciuffo Basilico

130 gr Pane raffermo senza glutine #

700 gr Brodo vegetale

1 Peperoncino

Olio di oliva extra vergine

Sale

Pepe nero

Procedimento

Scaldate il forno a 200 °C. Tagliate il pane a cubetti, sistematelo su una teglia coperta di carta forno e tostate in forno per 7-10 minuti finché non sarà dorato e croccante. Sfornate e fate raffreddare completamente. Lavate e asciugate i pomodori. Incidete la punta (opposta al picciolo) con un coltellino affilato e tuffateli per pochi istanti in acqua bollente. Scolateli e raffreddateli in acqua molto fredda. Pelateli e tagliateli a pezzettoni. Sbucciate e affettate finemente le cipolle e l'aglio. Scaldate 2 cucchiaini d'olio in un tegame dai bordi alti e fate rosolare l'aglio e le cipolle affettate insieme al peperoncino diviso in 2 o 3 parti. Quando le cipolle saranno leggermente appassite, unite i pomodori, salate leggermente, aggiungete i rametti di basilico con tutto il gambo dopo averli sciacquati bene e fate cuocere per una decina di minuti, mescolando spesso, e schiacciando leggermente con il dorso del mestolo i pomodori quando inizieranno ad ammorbidirsi. Aggiungete il pane e mescolate per farlo insaporire. Coprite con il brodo e mescolate bene per ammorbidire bene il pane. Fate cuocere a fiamma bassissima per circa 40 minuti, mescolando ogni volta che sulla superficie si formerà una leggera patina, fino a ottenere una zuppa densa e grossolana. Eliminate i gambi del basilico e fatela raffreddare completamente. Al momento di servire la zuppa, completate con un filo d'olio, una spolverata di pepe e qualche foglia di basilico fresco.

Ricetta dal web