



Pappa al pomodoro - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Pappa al pomodoro con capelli d'angelo

Primo piatto - minestra - basilico - pasta secca

X 4 persone

100 gr.pasta capelli d'angelo
400 gr.pomodori maturi e sodi
1 cipolla
1 carota
1 rametto prezzemolo
1 gambo di sedano
1 fogli a alloro
1 mazzetto basilico
4 cucchiali oxv
sale

Far scottare i pomodori e pelarli, tritarli grossolanamente.

In una pentola con 1,5 litri d'acqua mettere tutti gli ortaggi, meno 1/2 mazzetto di basilico e 1/2 cipolla, salare e far bollire per 20 minuti.

Nel frattempo mettere in una casseruola 3 cucchiali di olio farvi appassire la cipolla tritata senza lasciarla colorire.

Aggiungere i pomodori e farli cuocere per 2-3 minuti, versare il brodo con le verdure e continuare la cottura per 10 minuti.

Passare il composto al passaverdura (io uso il minipimer).

Riportare ad ebollizione versare i capelli d'angelo, appena cotti mettere le foglie di basilico e l'olio rimasto.

