

## פפה אל פומודורו

min זמן הכנה: 20

קושי: בינוני

### מצרכים

- בזיליקום: צרור קטן
- לחם יבש: 300 גרם
- מלח: לפי הטעם
- פלפל: לפי הטעם
- ציר ירקות: 1 ליטר
- שום: שתי שיני שום
- שמן זית כתית מעולה: כנדרש



### הכנה

פירסו את הלחם לחתיכות והשרו אותן בציר הירקות למשך מספר דקות עד לריכוך. הכינו בינתיים רוטב עגבניות עם רוטב העגבניות המסוננות של פומי על בסיס שום, שמן זית כתית מעולה ובזיליקום, לאחר שהרוטב התבשל, טיבלו בתוכו את הלחם הספוג והמשיכו לבשל עד לייבוש הנוזלים. הגישו את המנה עם שמן זית כתית מעולה גולמי וכמה עלי בזיליקום.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 1 ק"ג

