



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Chef Antonio Balassone

PAPPA AL POMODORO:

La pappa al pomodoro es un plato de origen campesino. Por lo general los ingredientes son muy pocos. Los protagonistas son el tomate y el pan viejo o seco. A esta receta se le puede agregar extras como burrata o parmesano y adornarla con tomates frescos, alguna hierba y cebolla en julianas. Estos ingredientes finales pueden variar dependiendo del gusto personal.

INGREDIENTES:

- 100 gr por persona de pan viejo (preferiblemente de calidad, como un pan local de levadura madre)
- 1 lata o 400 gr de tomates pelados (se recomienda Mutti u Orlotti)
- 1 pieza de zanahoria
- 1 rama de apio
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- Sal

EXTRAS PARA EMPLATAR, AL GUSTO:

- Mejorana
- Burrata
- Limón amarillo
- Panko
- Tomates cherries

PROCEDIMIENTO:

1. Licuar el tomate para tener una salsa uniforme. Una vez licuado, introducir el licuado en una olla y agregar la zanahoria en pedazos grandes, el apio, la mitad de la cebolla y el ajo. Todo esto se agrega con el tomate frío.
2. Cocinar a fuego bajo por mínimo 40 minutos. Revisar de vez en cuando que no se esté pegando en el fondo de la olla. Preferiblemente tapar durante la cocción.
3. Una vez cocido el tomate, licuar y se obtendrá al final una salsa de color anaranjado oscuro.



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

4. Cortar en trozos grandes el pan a forma de crotones. No deben ser uniformes.
5. Condimentar los crotones en un recipiente hondo (tipo bowl) con sal y aceite de oliva.
6. Tostar crotones en una charola e introducir en el horno a 180 grados por unos 8 minutos aproximadamente. Los crotones deben de quedar crocantes.
7. Una vez que el pan esté crocante, agregar en la olla junto con el tomate y calentar. El pan debe absorber un poco la salsa. (Esta preparación debe durar pocos minutos para que el pan quede crocante).
8. Servir y agregar los extras como burrata, panko tostado, Majorana, juliana de cebolla y/o jitomates cherry.