



Burrata su pappa al pomodoro e peperoni con basilico e crostini croccanti

25 minuti

9

Cerca il kit con
lo stesso numero



Ciabatta



Pomodoro



Burrata



Basilico



Peperone

La pappa al pomodoro è una preparazione tipica del centro Italia, in particolare della Toscana. Si prepara solitamente con pomodori e pane raffermo, mentre la nostra è una rivisitazione più ricca, con aggiunta di peperoni, simile al gazpacho spagnolo, e burrata fresca, che si lascia andare morbidamente per offrire cucchiainate cremose e piene di sapore.



Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe
Mixer, Padella

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Ingredienti

	2P	4P
Ciabatta 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodoro**	2 pezzi	4 pezzi
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	415 g	100 g	478 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1898 kJ/ 454 kcal	457 kJ/ 109 kcal	2463 kJ/ 589 kcal	516 kJ/ 123 kcal
Grassi (g)	15 g	4 g	27 g	6 g
Grassi saturi (g)	7 g	2 g	14 g	3 g
Carboidrati (g)	65 g	16 g	75 g	16 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g	7 g	1 g
Fibre (g)	2 g	1 g	2 g	0 g
Proteine (g)	16 g	4 g	24 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

1



Preparare gli ingredienti

- Tagliate i **pomodori** in quarti.
- Tagliate un **panino** a cubetti di circa 2 cm e riducete l'altro a pezzi grossolani (andrà cotto e frullato).
- Eliminate i semi all'interno del **peperone** e tagliatelo a tocchetti di 1-2 cm.

3



Cuocere i crostini

- Nel frattempo, scaldate in una padella 2-3 cucchiai d'**olio**.
- Unite i cubetti di **pane** e un pizzico di **sale** e tostateli per 5-6 minuti, finché saranno dorati e croccanti.
- Tagliate la **burrata** a metà.

2



Preparare la 'pappa' ai peperoni

- Scaldate 1-2 cucchiai d'**olio** in una padella capiente dai bordi alti. Aggiungete i **peperoni**, i **pomodori** e il **pane** tagliato grossolanamente. Bagnate con 3-4 cucchiai di acqua, condite con **sale** e **pepe** e cuocete per 8-9 minuti con coperchio.
- Unite 2-3 cucchiai di **olio**, 400 ml di **acqua** fredda (ogni 2 persone) e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea. Alla fine salate, se necessario.

4



Disporre nei piatti

- Disponete la pappa ai **peperoni** e **pomodori** tiepida in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con i **crostini**, qualche foglia di **basilico** spezzettata e la **burrata** e irrorate con un filo d'**olio**.

