



Ingredienti

Imported

350 gr. di pane toscano raffermo,
400 gr. di pomodori pelati, 1 lt. di
acqua, 2 cucchiaini di dado bimby,
4 spicchi di aglio, 16 foglie di
basilico, 100 gr. di parmigiano
grattugiato, 40 gr. di olio
extravergine di oliva, sale e pepe
q. b.

Preparazione

Tagliare il pane a cubetti e metterlo in una ciotola capiente. Inserire nel
:tmlocked: acqua, dado, e pepe; 10 min. 100° vel.2, e versare il tutto nella ciotola
con il pane. Introdurre nel boccale pomodori, metà basilico e aglio. 30 sec. vel.4,
e infine 15 min. 100° vel.1. Aggiungere il pane rinvenuto nel brodo e il sale: 2
min. vel.2, spatolando. Servire in terrine, condire con l'olio evo crudo,
parmigiano e il rimanente basilico. Ciao.



Autore: [TEAM CUCINA](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>