



Torno Subito, W Dubai - The Palm

# Pappa al pomodoro

By Bernardo Paladini

## INGREDIENTI RECUPERATI:



### INGREDIENTI

- 250g pane raffermo
- 120g pomodori
- 15g basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 2 anice stellato
- 35g olio extra vergine di oliva
- 65g crosta di Parmigiano Reggiano
- 1 litro di latte
- 2g noce moscata

### PROCEDIMENTO

Preparare il sugo di pomodoro creando una base con olio, cipolla, aglio e anice stellato. Aggiungere i pomodori freschi e cuocere per 35 minuti.

Frullare le croste del pane e aggiungerle al sugo di pomodoro.

Mettere in infusione le croste di Parmigiano Reggiano nel latte per tutta la notte. Il giorno seguente filtrare il latte e metterlo in un sifone.

Tostare le croste del pane con olio di oliva, scorza di limone, sale e pepe.

Posizionare la salsa al pomodoro col pane sul fondo del piatto, coprire con il pane tostato e finire il piatto con la spuma di Parmigiano Reggiano (64°).