

# Pappa al Pomodoro - italiensk tomatsoppa från Toscana.

Den här toscanska tomatsoppan är lika enkel som god, ett epitet italienarna är specialister på. Det kan vara därför den blivit nästan omåttligt populär både i och utanför Italien. Rätten har till och med inspirerat till sången "Viva la pappa col pomodoro" som än idag sjungs av skolbarn landet runt. Laga den så förstår du varför.



4

Soppor

Vegetariskt

## Ingredienser:

2 vitlöksklyftor  
1 gul lök olja att steka i  
2 stjälkar selleri  
800 g konserverade körsbärstomater eller 1 kg färska  
2 dl grönsaksbuljong  
dagsgammalt vitt bröd  
1 kruka färsk basilika  
riven parmesanost

## Gör så här:

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek mjuk i olja.
2. Skiva sellerin tunt och låt den steka med löken. Tillsätt tomater och grönsaksbuljong. Låt allt koka upp och koka på medelvärme i cirka 20 minuter.
3. Skär sedan ner brödet i bitar och finhacka persiljan. Blanda i och rör om

- väl. Låt brödet suga åt sig av vätskan.  
4. Riv över parmesan och servera direkt.

## Vin till pappa al pomodoro



Spara i lista

### Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

---

Till denna toscanska tomat sopa väljer du ett vin från samma region. Tomater och vin kan vara en svår kombination, men det är ingen match för Ruffino Chianti. Detta medelfylliga vin, åt det lite lättare hållet, har en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits. Utmärkt till lätta kött rätter som fläsk eller kalv, pasta, pizza och kyckling. Passar också bra till mildare ostar.

### Se också



### Polpette & insalata di pomodoro.

Får det lov att vara en variant på köttbullar direkt från Toscana kanske? Servera

med en fräsch tomatsallad och ett glas Chianti och du är nästan i Italien.

[Läs mer](#)

---



### Italiensk bruschetta med smakrik paprikaröra.

Bruschetta så italienskt det bara kan bli - ett enkelt recept med få men fantastiska råvaror. Här får du recept på bruschetta med en härlig paprikaröra!

[Läs mer](#)

---



### Gnocchi med salsiccia.

Gnocchi är en italiensk klassiker och i Toscana kallas de ofta för topini (små möss) p.g.a. sin storlek. Se recept på en härlig gnocchi med salsiccia här.

[Läs mer](#)

---

Utskrift