



Sorbet de “pappa al pomodoro”



INGREDIENTES:

- 600 g de “pappa ao pomodoro”*
- 15 g azeite extra virgem
- Folhas frescas de manjeriço q.b.

COMO FAZER:

Coloque a “pappa ao pomodoro” num copo alto e junte o azeite e as folhas de manjeriço. Com uma varinha mágica triture até obter uma mistura homogénea. Coloque a mistura numa sorveteira e deixe bater até obter um sorbet gelado e cremoso.

Conserve no congelador a -18°C.

Sugestão: Sirva em cama de “côdea de pão torrada”, aproveitando os desperdícios da receita da “pappa ao pomodoro”. Basta triturar as côdeas com um fio de azeite e algumas folhas de manjeriço e levar ao lume alto alguns minutos.

* Para realizar esta receita, é necessário preparar antecipadamente a “pappa ao pomodoro”.

“Pappa ao pomodoro”:

Ingredientes (4px)

1500 g de tomate

1000 g de pão tipo de Mafra **

1 cebola pequena

2 dentes de alho

Azeite extravirgem q.b.

150 g de manteiga sem sal

200 g de queijo parmesão

Sal q.b.

Pimenta moída q.b.

Lave os tomates e limpe-os de pele e sementes.

Numa caçarola refogue, num fio de azeite, a cebola picada e os dentes de alho esmagados e com a pele. Retire os alhos quando atingir uma totalidade bem dourada. Acrescente o tomate e deixe cozer, em lume brando, até que os tomates percam toda a água (cerca de 2 horas). Na fase final, vá mexendo com alguma frequência para que a mistura não queime.

Junte o pão fatiado e sem côdea, a manteiga e o queijo. Envolve bem.

Tempere com sal e pimenta.

** Na receita original é utilizado o pão Toscano - caracterizado por não ter sal e tem um sabor do miolo ligeiramente ácido. Nesta versão da receita, optou-se por um pão típico da nossa região, o pão de Mafra que, embora tenha uma composição um pouco diferente (trigo e centeio e sal), tem uma estrutura de miolo semelhante.