



Σούπα Pappa ai pomodoro με υλικά ντουλαπιού & μπαγιάτικο ψωμί

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Φυλάμε τη σούπα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

- 150 γρ. μπαγιάτικο ψωμί, κομμένο σε φέτες
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 καρότο, ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- [420 γρ. Τομάτα στον Τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)
- 10-15 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 750 ml ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτό
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- φυτική παρμεζάνα, τριμμένη ή άλλο αλμυρό τυρί της επιλογής μας
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε με το ψωμί. Τοποθετούμε τις φέτες από το ψωμί σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα.
- 2) Παράλληλα ετοιμάζουμε την σούπα. Σε μια βαθιά κατσαρόλα βάζουμε 6-7 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το καρότο για 10-12 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε την [Τομάτα στον Τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσει για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 3) Βγάζουμε τις φρυγανισμένες φέτες ψωμιού από τον φούρνο και τις κόβουμε σε χοντρά κομμάτια. Προσθέτουμε το ψωμί στην κατσαρόλα.



- 4) Αποσύρουμε απο την φωτιά ρίχνουμε τα φύλλα βασιλικού ολόκληρα, 2 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε την σούπα να σταθεί για 5-10 λεπτά.
- 5) Σερβίρουμε με φυτική παρμεζάνα, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και επιπλέον ελαιόλαδο.