

“IL VOLLEY E’ SERVITOALZA IL PIATTO”

“La pomarola veloce veloce”

La prima a lanciare la sfida all’ultimo piatto è Greta.

Mi presento brevemente, mi chiamo Greta e ho dieci anni e vivo a Impruneta. Quando i miei allenatori mi hanno proposto di lanciare la sfida culinaria sono stata molto felice Io sono molto amante del cibo e in particolar modo della pomarola ...pensate ci faccio anche merenda con il pane ! In questo periodo di quarantena, la mia nonna mi ha insegnato la ricetta veloce della

**pomarola. Una ricetta fatta tutta da
me....ormai sono un'esperta!**

Ingredienti per 4 persone

**400 gr di pomodori, aglio,olio,sale,pepe,
qualche foglia di basilico**



Procedimento

Prima taglia i pomodori a piccoli pezzi.

Prendi una pentola non tanto grande e fai scaldare l'olio e l'aglio per pochi minuti. Metti i pomodori dentro la pentola e fai cuocere per 20/30 minuti a fuoco lento. Per insaporire, puoi aggiungere il sale, il pepe e qualche foglia di basilico. Un piccolo consiglio ...prendi i pomodori pachino sono più saporiti e non rilasciano troppa acqua.



La ricetta è finita
e allora tutti insieme possiamo dire
ALZA BATTI SCHIACCIAE
MANGIA!!!!!!

