

SECONDI PIATTI

# Insalata di pane e pomodori

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Ma cosa c'è di più buono quando si ha fame ma poca voglia di stare ai fornelli di una gustosa e fresca insalata di pane e pomodori? Una ricetta antica, di recupero che si fa in pochissimo tempo e piace a tutti. La versione che qui vi proponiamo è di una semplicità estrema e vi permetterà di riutilizzare anche il pane avanzato del giorno prima con il risultato di avere un piatto economico e squisito.

Pane e pomodori: un piatto semplice e fresco, l'ideale per queste giornate calde...Un secondo che può tranquillamente essere piatto unico, profumato e saporito è sicuramente ben più di un'insalata!

Provate questa ricetta e se amate questo genere di

proposte, ecco per voi altre ricette di insalate estive da non perdere:

[insalata sfiziosa](#)

[insalata di pollo](#)

[insalata di seppie](#)

## INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 250 gr

POMODORI MATURI 400 gr

PORRI 400 gr

MOZZARELLA 250 gr

CETRIOLI 170 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80 ml

BASILICO

SPICCHIO DI AGLIO 1

ACETO DI VINO BIANCO 20 ml

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'insalata di pane e pomodori, per prima cosa tostate su una piastra a fiamma moderata unta di olio.





2

Tagliate i pomodori a spicchi porro a fette mozzarelle a pezzi e far scolare

cetrioli a fette trasferire in un'insalatiera unire basilico e aglio spremuto





3 Affettate anche il cetriolo e unitelo ai porri.





4 Ora tagliate a spicchi anche il pomodoro a spicchi.





5 Spezzettate il pane tostato e mettetelo nel recipiente.





6 Tagliate la mozzarella e mettetela nel colino nel caso avesse tanta acqua.







**7** Condite ora il tutto con una emulsione di olio sale pepe e aceto.





8 Mescolate e fate insaporire per qualche minuto, quindi servite.



