

ANTIPASTI E SNACK

Panzanella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pane casereccio raffermo
cinque pomodori maturi
basilico
sedano
una cipolla dolce
un cetriolo
aceto
olio di frantoio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Affettate il pane ed ammorbiditelo in acqua fredda, strizzatelo bene, allargatelo su un tovagliolo in modo che si asciughi. Mettetelo in un recipiente, aggiungendo i pomodori senza semi con le altre verdure in piccoli pezzi, aromatizzare con basilico spezzettato, sale, pepe: condite con olio d'oliva e qualche goccia d'aceto.

2 Lasciate riposare al fresco per almeno una mezz'ora prima di servire.