

ANTIPASTI E SNACK

Panzanella ricca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La panzanella ricca è una ricetta deliziosa che si discosta un po' dalla ricetta classica alla quale siamo abituati. Una speciale idea per riciclare pane raffermo e qualche ingrediente che abbiamo in frigo e che deve essere usato. Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta.

INGREDIENTI

Pane toscano raffermo
pomodori
cipolla
tonno
capperi
acciughe
carote
basilico
prezzemolo
olio
aceto di vino
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Prendere il pane toscano raffermo e toglierne la crosta.



2 Mettere il pane a bagno in acqua fredda per tre-quattro minuti.



3 Spezzettare il pane, spremere bene dall'acqua in eccesso e sbriciolarlo.



4 Tagliare tutte le verdure finemente e unirle al pane, aggiungere i capperi, il tonno e le acciughe.



5 Condire con olio, sale, pepe e aceto a piacere e mischiare il tutto.



6 Lasciare riposare almeno un paio d'ore in frigo prima di servire.

