

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.

