

SECONDI PIATTI

Insalata di pane e pomodori

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



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

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.

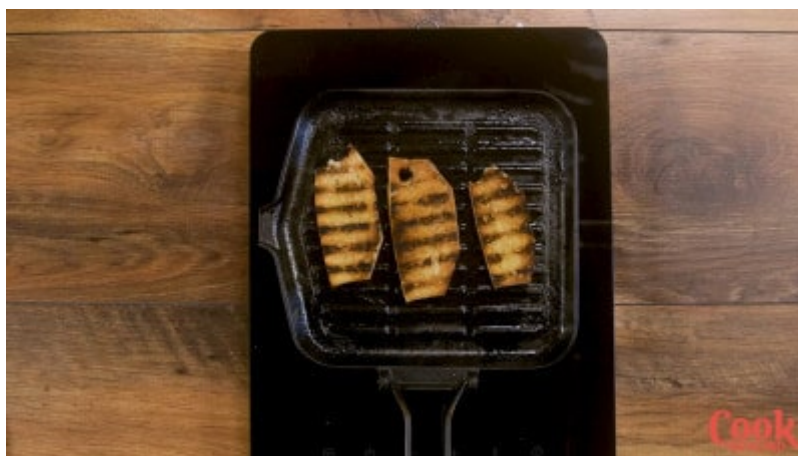
Pane e pomodori: un piatto semplice e fresco, l'ideale per queste giornate calde...Un secondo che può tranquillamente essere piatto unico, profumato e saporito è sicuramente ben più di un'insalata!

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

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





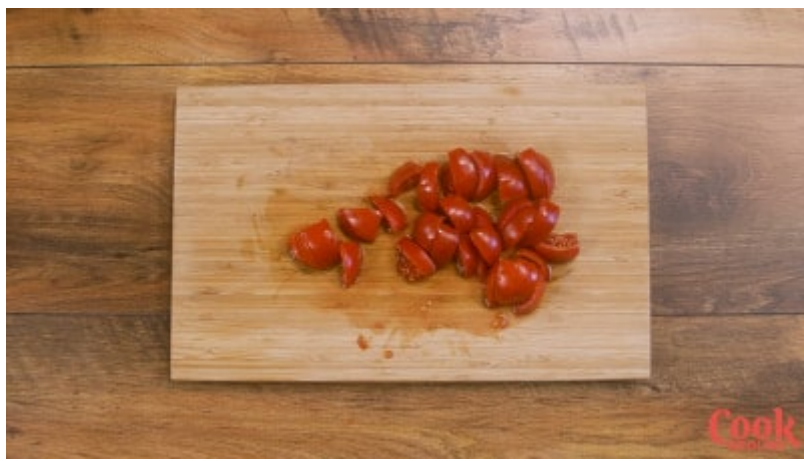
3 Affettate anche il cetriolo e unitelo ai porri.



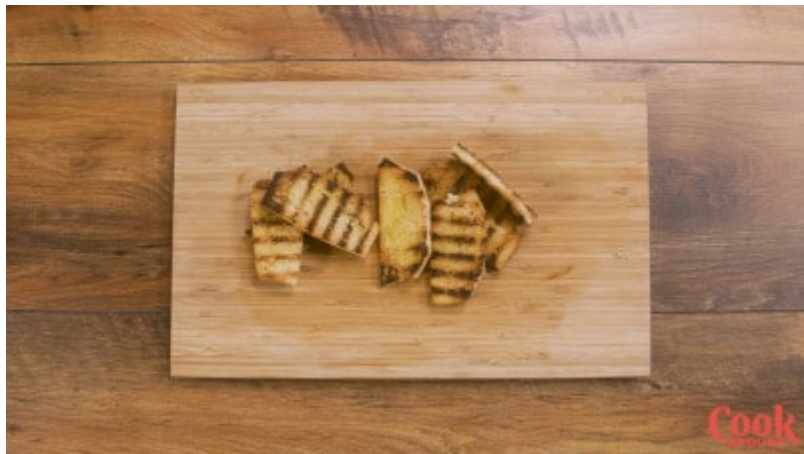


4 Ora tagliate a spicchi anche il pomodoro a spicchi.





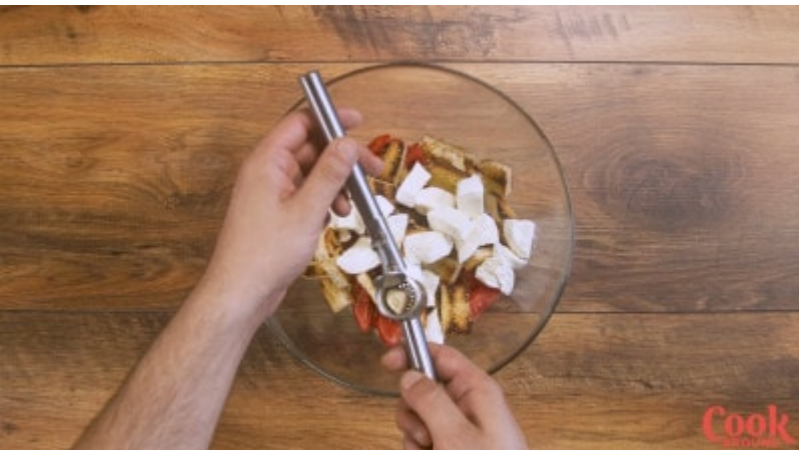
5 Spezzettate il pane tostato e mettetelo nel recipiente.





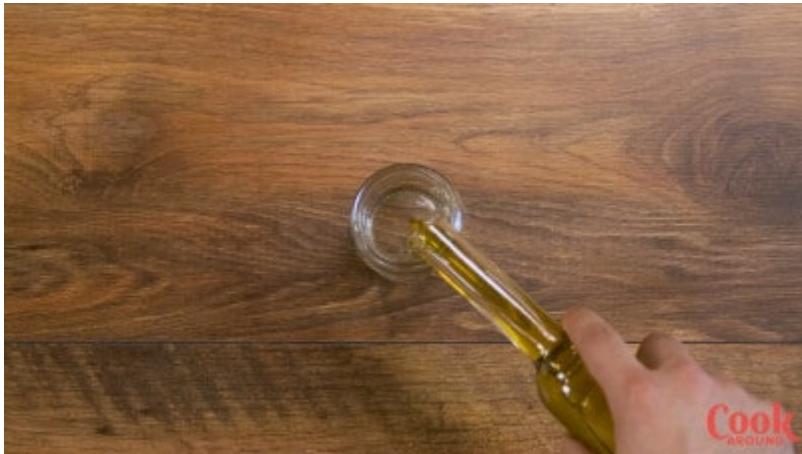
6 Tagliate la mozzarella e mettetela nel colino nel caso avesse tanta acqua.

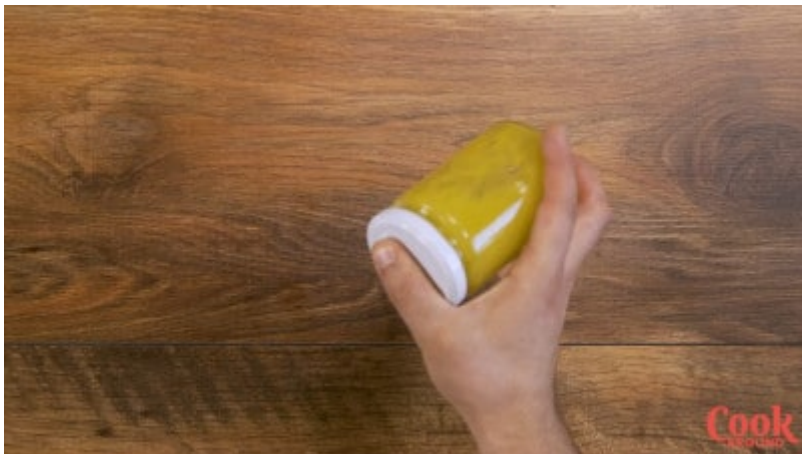
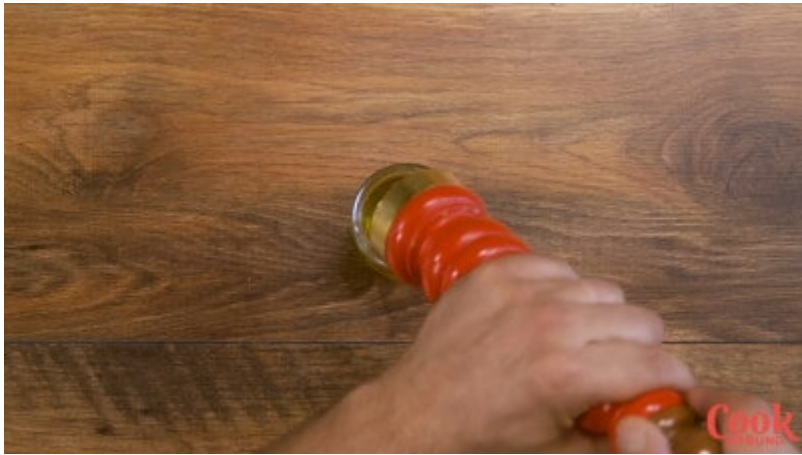






7 Condite ora il tutto con una emulsione di olio sale pepe e aceto.





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



