

ANTIPASTI

Pan bagnato alla provenzale

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pani rotondi	4
Filetti d'acciughe	12
Pomodori	3
Cipolle	2
Aglio	2 spicchi
Peperone verde	1
Finocchio grande	1
Olive verdi snocciolate	12
Olive nere snocciolate	12
Tonno al naturale	200 g
Uova	2
Aceto di vino	4 cucchiaini
Olio d'oliva	6 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete le uova in un pentolino con acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete per 7 minuti, poi sgusciatele e tagliatele a rondelle. Preparate un condimento con l'olio, l'aceto, pepe e sale.
- 2 Lavate e asciugate i pomodori e tagliateli a fette rotonde. Pelate e tritate le cipolle. Sgocciolate il tonno e le acciughe. Sminuzzate il peperone e il finocchio lavati e mondati.
- 3 Tritate l'aglio sbucciato finemente. Trasferite tutto in un'insalatiera, aggiungete le olive e mescolate. Tagliate i pani in due nel senso dello spessore, togliete la mollica e bagnate ogni metà con il condimento.



Distribuite sulle basi il ripieno e ricoprite con la calotta.