

ANTIPASTI

Panzanella (versione 9)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pane casereccio a fette	400 g
Cipolla rossa a fette	1
Basilico	6 foglie
Pomodori pelati maturi	3
Cetriolo	1
Aceto di vino (o aceto di mele)	1 cucchiaino
Olio d'oliva	3 cucchiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete le fette di pane nella terrina e ricopritele a filo di acqua fredda, facendo inzuppare il pane per circa 15 minuti. Intanto affettate la cipolla e i pomodori dopo averli privati dei semi.
- 2 Mettete il cetriolo affettato in un piatto, salatelo, coprite con un altro piatto con un peso sopra. Lasciatelo così per circa 10 minuti (per fargli perdere l'acqua).
- 3 Strizzate bene il pane fra le mani, badando a non rompere le fette, e mettetelo nell'insalatiera. Sciacquate il cetriolo, asciugatelo ed unitelo al pane con i pomodori, la cipolla e le foglie di basilico spezzettate.
- 4 Condite con l'olio d'oliva, l'aceto e il pepe. Servite dopo una decina di minuti affinché il pane abbia tempo di insaporirsi.