PAN BAGNATO ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pani rotodi,
- 12 filetti di acciuga,
- 3 pomodori,
- 2 cipolle,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 peperone verde,
- 1 grosso finocchio,
- 12 olive verdi snocciolate,
- 12 olive nere snocciolate,
- 200g. di tonno al naturale,
- 2 uova,
- 4 cucchiai di aceto di vino,
- 6 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

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. 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. 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.