

PANZANELLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pane raffermo,
- 1 cipolla tagliata a fette sottili,
- 500 g di pomodori da insalata tagliati a dadini,
- 1 cetriolo tagliato a fette,
- 3 gambi di sedano (a fettine),
- 200 g di tonno sott'olio,
- 10 foglie di basilico (sminuzzate),
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- aceto di vino,
- sale.

Questa specialità della cucina contadina toscana non è altro che una insalata di pane.

Il pane da usare è quello cotto nei forni a legna ma in mancanza di questo, potete usare quello toscano.

Mettete per mezz'ora il pane a mollo in una bacinella piena d'acqua fredda; quindi, in tre o quattro riprese, strizzatelo molto bene.

Deponetelo in una insalatiera mettendovi sopra tutti gli altri ingredienti.

Condite con il sale, l'olio e un filo di aceto mescolando bene il tutto.

Lasciate riposare per mezz'ora e, prima di servirlo, assaggiate per sentire se necessita ancora di olio e di aceto.