

PANZANELLA 7

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cetriolo,
- 200 g di fette di pane casereccio raffermo,
- 600 g di pomodori maturi ma sodi,
- 1 cipolla bianca,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 rametti di basilico,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco.

Lavate i pomodori, tagliateli a fette trasversali.

Sbucciate la cipolla e il cetriolo, tagliate a fette anche queste due verdure.

Ammorbidite le fette di pane in acqua e aceto, strizzatele leggermente senza romperle.

Distribuite a strati in una terrina le fette di pane, quelle di pomodoro, di cetriolo e di cipolla.

Condite ogni strato con sale, pepe, olio e foglie di basilico spezzettate con le mani.

Terminate con qualche anello di cipolla e 2 foglie di basilico intere.

Tenete in frigo almeno 60 minuti.