

INSALATA BOULANGERE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio rafferma,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 pomodori maturi e ben sodi,
- 2 cipollotti,
- 1 mozzarella di bufala,
- 1 cetriolo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di aceto aromatizzato al pepe,
- alcune foglie di basilico,
- sale.

Invece di tostare il pane potete farlo dorare nell'olio e aggiungerlo caldo all'insalata.

Togliete la crosta al pane, tagliate la mollica a cubetti e fateli tostare sotto il grill ben caldo del forno.

Sfregate con l'aglio l'interno della insalatiera poi mettete lo spicchio in una ciotola unite l'olio, l'aceto e una presa di sale.

Emulsionate e lasciate riposare.

Pulite i cipollotti e affettateli molto sottili gambo compreso.

Tagliate a cubetti la mozzarella e a spicchi i pomodori.

Sbucciate il cetriolo e affettatelo.

Riunite nell'insalatiera verdure mozzarella e pane, aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata e il condimento senza l'aglio.

Mescolate con cura e servite subito per evitare che il pane diventi molle.