

Panzanella



La panzanella, buona fresca e leggera. Tipica ricetta estiva del Lazio è una dei tanti modi per riutilizzare il pane rafferma. Vi racconto la versione di mio marito e quindi la mia... ☐

Ingredienti:

- 2 Pomodori maturi da insalata oppure pomodorini ciliegini
- Basilico 10 foglie circa
- Sale
- Pepe nero macinato
- Pane rafferma 400 gr
- Aceto di vino bianco 3 cucchiari

Per prima cosa preparo la cipolla tagliandola molto fine e la metto a bagno in acqua e 2 cucchiari di aceto, deve stare tanto circa un paio d'ore.

Taglio i pomodori e li condisco.

Passo al pane, lo spezzettato e lo metto a bagno con acqua e l'aceto rimasto, a me piace inzuppatissimo quindi, quando si è ben ammollato lo strizzo e lo metto in un piatto con la cipolla scolata e i pomodori, passo a condire il tutto e aggiungo anche qualche foglia spezzettata di basilico.

Qualcuno lascia la cipolla più grossolana e aggiunge anche il cetriolo, ma a me piace più così!

Servo con un filo d'olio ancora sopra e una foglia di basilico.

Che buona!!!