

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## La panzanella

Strawberry · Friday, September 2nd, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 4 fette di pane toscano raffermo
- 3 pomodori ramati maturi
- una cipolla rossa di tropea
- un cetriolo
- 4 cucchiaini di aceto
- basilico
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

### Preparazione:

Versate due bicchieri di acqua e 4 cucchiaini di aceto in una ciotola, immergeteci le fette di pane per alcuni minuti, strizzatele e fatele a pezzettini su di un piatto da portata. Lavate i pomodori e tagliateli a dadini, sbucciate il cetriolo, togliete i semi e fatelo a pezzetti, spellate la cipolla e tagliatela a fettine sottili, sfogliate le foglie di basilico tagliatele a pezzetti e mettete il tutto sopra il pane fatto a pezzetti, condite con olio,sale e pepe, mescolate e tenete in frigo fino al momento di servire.

This entry was posted on Friday, September 2nd, 2011 at 7:44 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Romane](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.