

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Panzanella

Strawberry · Tuesday, January 12th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 300 gr pane raffermo(si consiglia Lariano)
- 250 gr pomodori da sugo
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- due finocchi
- una manciata di olive nere
- un peperone
- qualche fogliolina di basilico
- origano
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Dispongo le fette di pane su di un piatto da portata , le spruzzo con dell'acqua tiepida non troppa e le lavoro con le mani fino ad renderle morbide. Le lascio riposare mentre in una terrina preparo il condimento. Taglio i pomodori, il sedano, le carote, il peperone, il finocchio a pezzettini piccoli, condisco con sale, olio, pepe e origano. Dispongo il condimento sulle fette di pane guarnisco con qualche oliva e qualche fogliolina di basilico.

This entry was posted on Tuesday, January 12th, 2010 at 4:05 pm and is filed under [Altro](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

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.