



Vizio & Sfizio

PANZANELLA TOSCANA (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr. pane toscano raffermo

1 cipolla rossa, 3 pomodori, 100 gr. sedano, 1 cetriolo, 1 peperone rosso

50 gr. tonno sott'olio (Campisi Salvatore)

20 gr. capperi di Pantelleria (Bonomo e Giglio)

basilico

aceto di Cesare (Acetaia Cesare Giaccone)

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate ammorbidire il pane tagliato a fette in acqua fredda. Affettate le verdure, strizzate il pane e sbriciolatelo in una terrina. Unite le verdure preparate, il tonno a pezzetti, i capperi dissalati e le foglie di un rametto di basilico spezzettate. Condite con 2 cucchiaini di olio, un po' di aceto, sale e pepe. Lasciate riposare 1/2 ora e servite.

Buon Appetito !!!