



# RICETTA

## PANZANELLA TOSCANA

### INGREDIENTI

200gr. pane raffermo

3 pomodori maturi

1 cetriolo

1 cipollotto

1 ciuffo di basilico

acqua

olio evo

aceto qb.

sale qb.

### PREPARAZIONE

*Mettete in ammollo il pane raffermo, pane toscano non salato, in acqua e poco aceto e lasciarlo finché diventa morbido.*

*Con le mani prendetene poco per volta, strizzatelo bene e sbriciolatelo in una ciotola capiente. Conditelo con olio evo e sale.*

*Fatto questo, aggiungete i pomodori ben maturi a pezzetti e mescolate con le mani, sgranando il pane, in modo che si colori bene di rosso.*

*Aggiungete ora il cetriolo tagliato a rondelle, la cipolla tagliata sottile e il basilico fresco tritato grossolanamente.*

*Aggiustate di olio e sale, se necessario, quindi mettete in frigo a riposare.*

*Da servire fredda.*