

La panzanella



INGREDIENTI

- * 2 pomodori grandi - 4 fette di pane (400gr)
- * 1 cipolla rossa - 1/2 cetriolo - basilico
- * aceto bianco (3 cucchiiai) - olio d'oliva
- * sale – pepe



Tagliare le cipolle (1)

Mettetele in acqua e aceto (2)

Sbucciare le zucchine (3)



Tagliare i cetrioli a rondelle (4)

Tagliare i pomodori i pezzetti togliendo i semi centrali (5)

Tagliate le croste del pane (6)



Mettere a bagno il pane nell'acqua e aceto per 2-3 minuti (7)

Spezzate il pane in piccoli pezzi in un'insalatiera (8)

Scolare le cipolle (9)



Aggiungete le cipolle (10)

i pomodori (11)

i cetrioli (12)



il basilico (13)

Condite il tutto con sale, pepe e olio d'oliva (14)

mescolate(15)

Lasciare riposare per almeno 1 ora prima di servirla