

Panzanella rivisitata

piatto tipico toscano

Ingredienti per monoporzione:

1 kg. di pane di Altamura
650 gr. di pomodori cuori di bue
250 gr. di cetrioli
300 gr. di peperoni
100 gr. di cipolla di tropea
40 gr. di basilico
100 gr. di fagiolini
origano secco

Per il condimento:

100 gr. di olio extravergine di oliva
aceto di vino rosso
sale e pepe

Tempo
di preparazione e cottura:

15 minuti

Difficoltà:

facile

Procedimento:

Svuotare la forma di pane di Altamura conservando comunque il suo interno; tagliare tutte le verdure a dadini non troppo piccoli, avendo l'accortezza di sbollentare i fagiolini; mettere il tutto dentro una terrina, aggiungere la mollica del pane tagliata a dadi e condire con l'olio d'oliva extra vergine, il sale, il pepe e l'aceto di vino rosso.

Mettere l'insalatona così ottenuta dentro il cesto di pane, decorare con foglie di basilico e servire.

Con queste quantità, l'insalata rappresenta una valida alternativa al piatto unico per l'estate.

Diversamente, resta un'ottima insalata di accompagnamento per le grigliate di carne estive; infatti il condimento asprigno dato dall'aceto di vino rosso, unito alla freschezza delle verdure, tolgono il sapore dell'untuosità tipica della carne alla griglia.

Per questa ricetta consigliamo:

Olio extravergine di oliva Despar Premium 100% italiano

Aceto di vino rosso Despar