

In origine, la panzanella era un «piatto dei poveri» pensato per utilizzare il pane raffermo: un pomodoro, una cipolla e un po' di olio di produzione propria – ingredienti che ogni contadina aveva sempre a portata di mano! La nostra versione è più ricca e vi farà assaporare l'estate.

Panzanella

Ingredienti per 4 persone

150 g di pane raffermo con la crosta tagliare a dadi grossi.

¾ dl di aceto balsamico con
2 dl di acqua e
2 foglie di alloro portare a bollore e versare sul pane.

Aggiungere i seguenti ingredienti:

1 spicchio d'aglio schiacciato
alcune striscioline di cipolla
½ cetriolo a dadini

1 peperone giallo a striscioline
un po' di olio d'oliva

sale, pepe, peperoncino. Mescolare bene e lasciare insaporire in frigorifero, se possibile per una notte.

Prima di servire:

Eventualmente sbriciolare un po' a mano i dadi di pane, se ci sono ancora parti asciutte.

4-5 pomodori a spicchi e
abbondante olio d'oliva aggiungere, mescolare delicatamente, assaggiare,
eventualmente unire ancora un po' d'acqua e aceto.

Guarnire con

basilico tritato e
olive nere.

Podere Riparbella

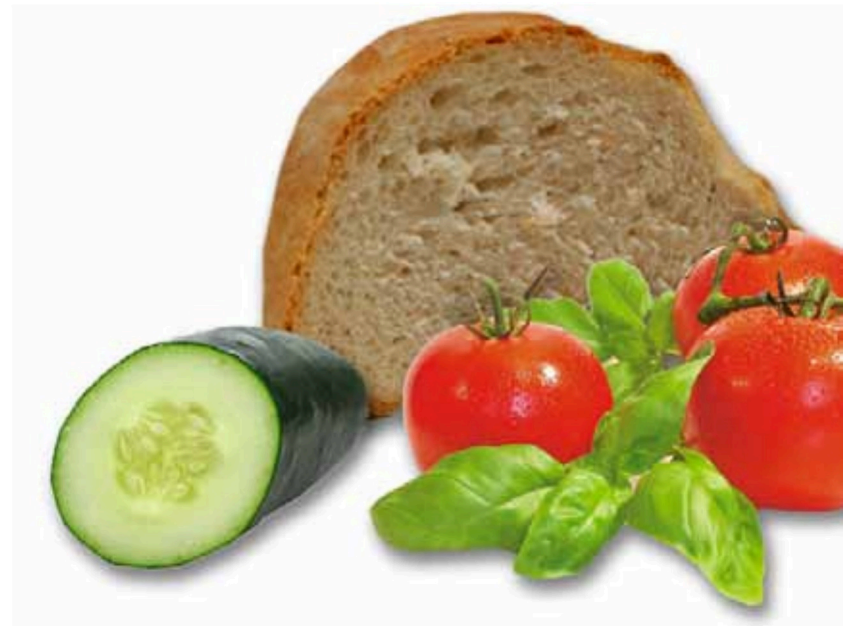
Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



« La panzanella è un piatto per le giornate calde, perciò va servita fresca. Deve essere «succosa». »