

## Panzanella toscana



La panzanella toscana è il piatto che in ogni famiglia toscana si trova a consumare nelle sere d'estate, con tanta buona verdura fresca e pane sciapo di qualche giorno riciclato.

Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Metti le fette di pane sciapo toscano raffermo di almeno 2 giorni in una ciotola con acqua; lasciale ammorbidire per 15 minuti, strizzale bene e sbriciolale in una insalatiera.

Taglia le verdure a pezzetti non troppo grandi, facendo a fettine sottili la cipolla, ed uniscile al pane mescolando bene con le mani. Aggiungi sale, olio extra vergine e basilico.

Lascia riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

## **Ingredienti per 4 persone**

- 6 fette di pane sciapo toscano raffermo
- 1 cipolla rossa
- 3 pomodori
- 1 cetriolo
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- Basilico
- 10 g di basilico
- Olio extravergine di oliva
- sale
- pepe