

Panzanella

- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **molto bassa**
- Preparazione **15 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **molto facile**

Presentazione



La panzanella, uno dei piatti toscani che risultano più simpatici al resto dello stivale, sarà per il nome o sarà perchè racchiude in sè tutta l'essenza toscana. A partire dal pane, rigorosamente sciapo, per finire al sapori forte e deciso della cipolla passando per la dolcezza dei pomodori e la freschezza dei cetrioli...per concludere con un condimento di carattere: aceto, olio rigorosamente toscano, sale e pepe. Vi garantisco che d'estate non c'è cosa più fresca e gustosa di un bel piatto di panzanella.

Ingredienti

- **Pane toscano** 8 fette
- **Pomodori ciliegini** maturi - 250 gr
- **Basilico** 1 mazzetto
- **Cipolle** 2
- **Cetrioli** 2
- **Olio extravergine d'oliva (EVO)** 4 cucchiaini da tavola
- **Aceto di vino bianco** q.b.
- **Sale** q.b.
- **Pepe nero** q.b.

Attrezzature

- **Ciotola**

Preparazione

Tagliate il pane a pezzi, trasferitelo in una ciotola e versate sopra dell'acqua. Lasciate ammorbidire il pane per qualche minuto.

Nel frattempo pulite i cetrioli, eliminate la buccia ed affettateli a rondelle non troppo sottili.



Pulite le cipolle ed affettatele molto molto sottili.



Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Raccogliete le verdure in una ciotola alla quale unirete anche il basilico spezzettato a mano.



Strizzate, ora, il pane dall'acqua e trasferitelo in un'insalatiera molto capiente sbriciolandolo grossolanamente con le mani.



Unite le verdure alla ciotola con il pane e mescolate.



Condite la panzanella con un giro d'aceto bianco, sale, pepe e olio extravergine d'oliva. Mescolate bene il tutto affinché i sapori si possano ben amalgamare e riponete in frigorifero fino al momento di servire.





Servite la panzanella fredda o lasciata stemperare per un'oretta a temperatura ambiente. Aggiungete un giro d'olio a crudo appena prima di portarla in tavola.