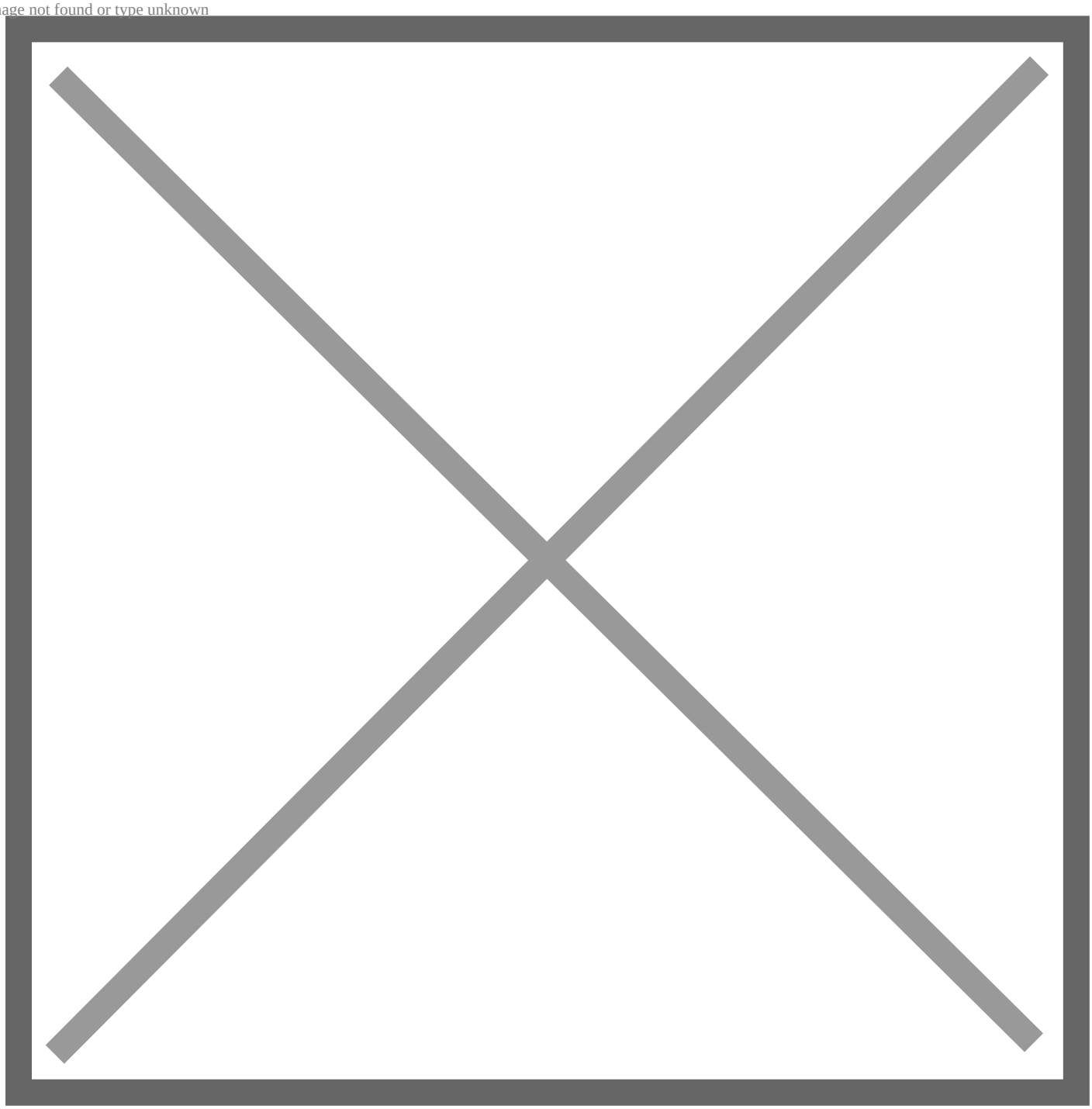
Image not found or type unknown

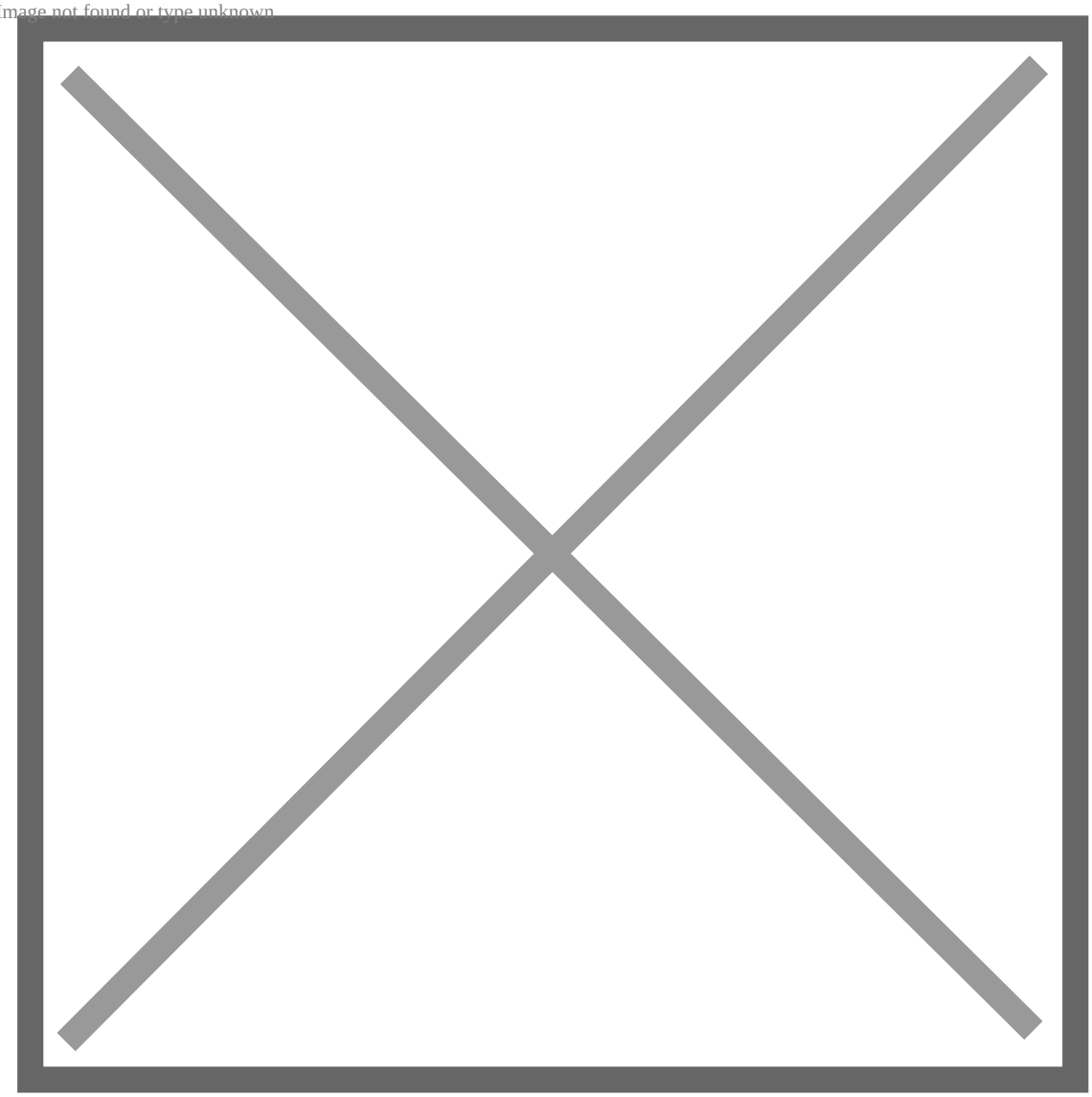


LA RICETTA

Panzanella viterbese

CULTURA 12_10_2021

Image not found or type unknown



Questa ricetta si faceva senza pomodoro fino al XVII secolo. Noi vi damo la ricetta odierna.

Ingredienti per 4 persone

400 g di pane raffermo

2 pomodori

Un cetriolo

Una cipolla

Foglie di basilico

Olio d’oliva extravergine q.b.

Sale

Pepe nero macinato fresco

3 cucchiai di aceto

Preparazione

Sbucciare la cipolla e affettarla molto sottile, quindi metterla in ammollo in una ciotola con dell’acqua e un cucchiaio di aceto per circa 2 ore. Sbucciare il cetriolo servendosi di un pelapatate e affettatelo sottile, quindi metterlo da parte.

Lavare i pomodori, tagliarli a pezzetti e metterli da parte. Eliminare la crosta del pane con un coltello e bagnare ogni fetta in acqua e aceto senza inzupparle troppo. Quando il pane sarà ben ammorbidito, spezzettarlo grossolanamente e metterlo in un’insalatiera.

Scolare la cipolla dalla sua acqua e unirla al pane. Unire i pomodori, il cetriolo e le foglie di basilico spezzettate. Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti e condire tutto con sale, pepe e olio extravergine d’oliva secondo il gusto. Mescolare nuovamente e, se necessario, aggiungere altro aceto.

Fare riposare la panzanella in frigorifero per almeno un’ora in modo che si insaporisca bene. Servire fresca.
(Liana Marabini)