

LA RECETA

Panzanella viterbese

CULTURA

16_10_2021



Ingredientes para 4 personas

400 g de pan duro

2 tomates

Un pepino

Una cebolla

Hojas de albahaca
Aceite de oliva virgen extra al gusto
Sal
Pimienta negra recién molida
3 cucharas de vinagre

Preparación

Pelar la cebolla y cortarla en rodajas muy finas, luego remojarla en un bol con agua y una cuchara de vinagre durante unas 2 horas. Pelar el pepino y cortarlo en rodajas finas. Reservarlo.

Lavar los tomates, cortarlos en trozos pequeños y reservarlos. Retirar la corteza del pan con un cuchillo y sumergir cada rebanada en agua y vinagre sin empaparla demasiado. Cuando el pan se haya ablandado, despedazarlo y ponerlo en una ensaladera.

Ecurrir la cebolla de su agua y añadirla al pan. Añadir también los tomates, el pepino y las hojas de albahaca picadas. Mezclar suavemente todos los ingredientes y sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra al gusto. Mezclar de nuevo y, si es necesario, añadir más vinagre.

Dejar la *panzanella* en la nevera durante al menos una hora para que coja sabor. Servirlo fresco.