Ricetta con Pagnotta Multicereali Dailybread

Panzanella con il pane rustico ai cereali

Ingredienti

- Ingredienti per 4 persone
- 200 g di pane rustico ai cereali riscaldato nel tostapane o nel formo
- 200 g di pomodori ramati
- 1 cipolla di Tropea
- 1 cetriolo
- basilico
- 1 l circa di acqua
- 40 g di aceto
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe nero

Preparazione

Dopo aver tostato il pane rustico ai cereali, taglialo in pezzi grossolani e mettilo in una ciotola capiente. Aggiungi acqua - quel tanto che basta a bagnarlo - e lascialo in ammollo 25 minuti. Nel frattempo monda le verdure e taglia la cipolla a fettine, il cetriolo e il pomodoro a tocchetti.
Strizza bene il pane con le mani ed unisci i pomodori, il cetriolo e la cipolla in una insalatiera capiente.
Unisci le foglie di basilico, spezzettate con le mani e condisci il tutto con abbondante olio, un pò di aceto, sale e una macinata di pepe q.b.
Mescola bene e lascia riposare la panzanella con il pane rustico ai cerali, almeno per 2 ore prima di servirla.

La **panzanella** è un'insalata di pane raffermo e verdure, un piatto tradizionale particolarmente adatto all'estate, che reinterpreteremo in versione più leggera con il pane ai crali. **Facile** e **veloce** da realizzare, la puoi servire come **antipasto** o come **pranzo** veloce.
La panzanella è un must della tradizione contadina, semplicissimo ma molto **gustoso**, che non necessita di cottura e può essere **preparata in anticipo** e conservata nel frigorifero. Il giorno dopo è ancora più buona.