

## PANZANELLA

Trattasi di una specie di zuppa toscana fredda, un piatto povero dei contadini per l'estate.

Mettere a bagno, in acqua, del pane casareccio raffermo e lasciarlo ammollare. Strizzarlo in più possibile e porlo in una zuppiera.

Aggiungere cipolle (tropea) in ragione di due cipolle medie per mezzo chilo di pane tagliate a fettini sottili, due pomodori maturi e pezzetti, un cetriolo a pezzetti e alcune foglie di basilico. Salare e condire con abbondante olio di oliva.

Mescolare e mettere in frigorifero per paio di ore.

Solo ora aggiungere un po' di aceto che deve essere di vino e ancora qualche fogliolina di basilico.

