

PANZANELLA ROMANA

ROMAN PANZANELLA



Składniki dla 4 osób:

8 plasterków "casareccio" lub "Lariano" chleb z pieca opalanego drewnem

6 pomidorów

2 ząbki czosnku

kilka liści bazylii

oregano

Oliwa z oliwek extra virgin - włoska

sól i pieprz

Przygotowanie

1. Jeśli chleb jest zbyt suchy, zwilżyć ciepłą wodą kromki i umieść je na desce.
2. Umieść na każdym kawałku kawałeczki rozgniecionego czosnku, kilka plasterków pomidora, szczyptę oregano i kilka liści bazylii.
3. Dodaj sól i pieprz i kroplę oliwy.
4. Niech "panzanella" odpocznie co najmniej 30 minut i podawać.

Uwagi

W przeszłości "panzanella", była przygotowywana z czerstwego chleba "mytego" wodą, a nawet z wodą morską przez żeglarzy.

Do poprawy smaku czerstwego chleba, dodaje się w zależności od regionu różne ważywa, oliwę z oliwek i sól.

Nazwa "Panzanella" prawdopodobnie pochodzi od PAN (chleba) i ZANELLA (naczynia do zupy, w którym nieświeży chleb mieszano z wodą i warzywami).