

Acquasalata

Ingredienti

Per 4 persone

- 6 fette di pane nero rafferma
- pomodori freschi molto sugosi
- olio extravergine d'oliva
- origano e basilico
- cipolla tritata
- 2 spicchi di aglio



Preparazione: bagnare leggermente il pane in acqua, in modo che diventi molle (fare attenzione che non diventi una pappa), su ogni fetta mettere dei pezzettini di aglio, aprire i pomodori sugosi e strofinarli sopra in modo che sia i semi che il sugo dei pomodori vengano spalmati sulle fette di pane, mettere un poco di origano, un poco di cipolla tritata, ed in ultimo ritirare i pomodori che sono serviti per spalmare. Le fette di pane devono riposare almeno due ore prima di essere consumate in modo che il pane si insaporisca di tutti gli aromi.

Possono essere apportate varianti con la eliminazione o delle cipolle o dell'aglio, con l'aggiunta di un poco di peperoncino dolce, di un poco di basilico, di qualche foglia di sedano tritato ed anche qualche pezzettino di alice secca o da barile spinata.