



## Panzanella florentine

### Ingrédients

- Du pain de campagne rassis
- Quelques tomates
- Un concombre
- Un oignon rouge
- Quelques feuilles de basilic
- De l'huile d'olive vierge extra non filtrée Florelli
- Du vinaigre de vin et vinaigre balsamique de Modène IGP Toscoro
- Du sel et poivre
- Et si vous le souhaitez des olives noires « taggiasca » dénoyautées Florelli

1. Trempez quelques minutes le pain rassis dans de l'eau froide avec quelques gouttes de vinaigre de vin. Une fois ramolli, coupez-le en morceaux et conservez l'eau vinaigrée.
2. Émincez l'oignon rouge et mettez-le à tremper dans l'eau vinaigrée.
3. Mettre les morceaux de pain dans un saladier et bien assaisonner avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique de Modène.
4. Ajoutez les tomates et le concombre coupés en morceaux, un dernier filet d'huile d'olive, salez, poivrez, mélangez bien le tout et réservez au frais une bonne heure.

5. Au moment de servir ajoutez l'oignon mariné et déposez quelques feuilles de basilic.
6. À Florence on agrément également la panzanella avec quelques feuilles de roquettes et des petites olives noires.