

Panzanella della toscana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceto balsámico: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Escarola: 1 Planta

Pan semiduro: A gusto

Perejil: 15 Hojas

Cebolla Morada: 1 Unidades

Albahaca: 6 Hojas

Tomate: 1 Unidad

Orégano seco: A gusto

Orégano fresco: A gusto

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas.
- Lave y seque las hojas de escarola.
- Corte los tomates en gajos y retire las semillas, sazone con sal gruesa y deje sudar.
- Pele y corte la *cebolla* morada en juliana.
- Pele y corte en láminas los dientes de *ajo*.

Armado

- Corte las hojas de escarola con las manos y coloque una parte en un bowl junto con los tomates sudados, las hojas de *albahaca*, *perejil*, la *cebolla* morada y el *orégano* fresco. Deje reposar durante 10 minutos.
- En otro recipiente grande forme un colchón con el resto de la escarola, encima coloque los ajos, el pan y las verduras anteriormente preparadas, condimente con aceto balsámico, abundante aceite de oliva, $\frac{1}{2}$ taza de agua y *orégano* seco.

Presentación

- Sirva una porción de la ensalada en un plato.

