



Elvea, L'Italie chez vous

Panzanella



Ingrédients pour 4 Personnes

1	petit bocal de	ELVEA Tomates Datterini rouges pelées
6	ranches épaisses	focaccia
1		concombre
3	cuillères à soupe de	huile d'olive
1		oignon rouge
1		poivron rouge rôti
8		filets d'anchois salés
	bouquets	basilic frais
3	gousses d'	ail
1	cuillère à soupe de	vinaigre de vin rouge
		poivre
		sel

Préparation

Rompez le pain en morceaux et faites-les cuire croquants dans un peu d'huile d'olive.

Épluchez le concombre et l'oignon rouge et coupez-les en cubes.

Coupez le poivron en lanières.

Hachez les anchois et l'ail, effeuillez le basilic.

Mélangez le tout avec les petites tomates et le pain.

Assaisonnez de vinaigre et de poivre.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

