



Acquasala

[Del 04/03/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 fette di pane di altamura raffermo, 100 g di olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato, 15 pomodorini tipici pugliesi, 2 spicchi di aglio, alcune foglie di basilico, origano, sale

Spruzzate d'acqua le fette di pane dopo averle strofinate leggermente con l'aglio, poi strizzatele con delicatezza, in modo che restino in forma e consistenti. Lavate ed asciugate i pomodori, tagliateli a metà e con questi strofinate delicatamente le fette di pane facendole assorbire di sugo. Dovrà rimanere solo la buccia del pomodoro. Lavate il basilico, asciugatelo e tritatelo finemente, quindi distribuitelo sulle fette di pane ed in seguito anche l'origano ed il sale. Irrorare con olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato lasciare riposare per dieci minuti e servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]