



MANGIA E BEVI...

bruschette e panzanella

IN CIOCIARIA

Bruschette

otto fette di pane casereccio raffermo, quattro spicchi d'aglio, olio, sale, pepe.

Varianti: con peperonata, zucchine fritte, melanzane sott'aceto, pomodoro tagliato finemente e dadini di mozzarella.

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto, condire con sale e pepe e olio. Vanno servite calde.

Bruschette

8 slices home-made stale bread, 4 cloves garlic, oil, salt, pepper.

Variations: with "peperonata" (peppers cooked with tomatoes and sliced onions), ried zucchini, pickled aubergines, finely chopped tomatoes and mozzarella cut into small cubes.

Bake the bread slices until brown and rub them with the garlic; arrange them on a dish, season with salt and black pepper and sprinkle with some oil. Serve hot.

Panzanella

otto fette di pane casereccio raffermo, un grosso pomodoro maturo, basilico, olio, sale.

Mettere a bagno in acqua fredda le fette di pane. Quando saranno ben ammorbidite, strizzarle e disporle su un piatto, spezzettare il pomodoro sul pane e condire con abbondante olio e un pizzico di sale. Guarnire con le foglie di basilico.

Panzanella

8 slices home-made stale bread, 1 large and ripe tomato, basil, oil, salt.

Soak the bread in cold water until softened: drain the bread slices and arrange them on a dish. Cut the tomato into large pieces, arrange on the bread and season with a generous splash of oil and a pinch of salt. Decorate with some basil leaves.