



CUCINA CON NOI!

# Panzanella rivisitata con Tris Mediterraneo, pomodorini e basilico

La panzanella è un contorno della tradizione italiana, a base di pane raffermo e cipolla rossa. Provalo in questa variante con verdure, pomodorini e basilico!

## INGREDIENTI

400 g di Tris Mediterraneo Orogel

---

200 g di pane secco

---

10 pomodorini

---

una cipolla rossa di Tropea

---

1 spicchio d'aglio

---

aceto

---

basilico fresco

---

olio evo

---



20



4



Facile



Contorni



Padella

#### Preparazione

- 1** Rosolare in padella il Tris Mediterraneo con una cipolla tritata e uno spicchio d'aglio. Lasciare intiepidire.
- 2** Tagliare a cubetti il pane secco e lasciare ammorbidire con un cucchiaino di aceto e uno di olio per 10 minuti. Aggiungere i pomodorini tagliati e qualche foglia di basilico fresco spezzettata grossolanamente.
- 3** Creare un'insalata con il Tris Mediterraneo, il pane, i pomodorini e il basilico.

