

Crema di panzanella con burrata e alici



Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: q.b.
- Alici sott'olio: 8 filetti
- Burrata: 100 gr
- Cipollotti freschi: 3
- Foglie di basilico: 15
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pane toscano raffermo: 250 gr
- Sale e pepe: q.b.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr



Preparazione

La panzanella è uno dei **piatti estivi più amati** per i sapori freschi che racchiude. Questa ricetta semplice proveniente dalla tradizione contadina permette di riutilizzare il pane raffermo e in questa versione cremosa si trasforma in un piatto gourmet!

Per la panzanella:

- Taglia il pane in fette e bagnalo con acqua fresca. Premi leggermente con le mani per farle inzuppare, quindi lasciale riposare per circa 30 minuti.
- Pulisci la cipolla, tagliala a fettine sottili e raccoglila in una ciotola con il pane scolato dall'acqua, i pomodori a cubetti e il basilico. Condisci con olio, aceto, sale e pepe.
- Frulla il tutto fino ad ottenere una crema e filtra con un colino.
- Versa sul fondo dei piatti un poco di crema di panzanella e adagia sopra la burrata a pezzetti e le alici sminuzzate.
- Condisci con una macinata di pepe ed un filo d'olio.

Oltre al classico recupero del pane, la ricetta racconta una rivisitazione della tradizionale panzanella.

Ph. credits Cavallucci