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.

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

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr

