Salade panzanella de Salsiccia avec Poivre Valle Maggia

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 320g tranche de pain toscan rassis
- 320g tomates cerises
- 4 petit oignon rouge de Tropea
- 4 poivron jaune
- 12 feuilles de basilic
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- à v. vinaigre de vin rouge
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Faire tremper le pain dans un bol d'eau acidulée avec un demi-verre de vinaigre.

2. Peler l'oignon, l'émincer et le mettre à tremper dans l'eau froide pendant 5 minutes.

3. Laver le poivron, enlever le pétiole, les graines et les filaments blancs internes et le découper en tranches.

4. Laver les tomates et les couper en deux.

5. Couper la Salsiccia avec Poivre Valle Maggia en morceaux de 2-3 cm et faire dorer ceux-ci dans une poêle avec 4 cuillères à soupe d'huile pendant 4-6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur tous les côtés.

6. Deglacer la Salsiccia avec Poivre Valle Maggia avec un demi-verre de vinaigre et cuire jusqu'à évaporation, puis retirer du feu.

7. Lorsque le pain est bien imbibé, le retirer de l'eau, le presser avec les mains et l'émietter dans un saladier.

8. Ajouter les tomates, l'oignon égoutté, le poivron, la saucisse à rôtir et les feuilles de basilic émiettées avec les mains ; assaisonner avec un peu de sel, du poivre et d'huile d'olive extra-vierge.

9. Mélanger et servir.