

A top-down photograph of a Panzanella salad served on a light blue ceramic plate. The salad is a colorful mix of ingredients: chunks of toasted bread, sliced cherry tomatoes, yellow and red bell peppers, sliced red onions, dark olives, and fresh basil leaves. In the background, several whole cherry tomatoes and a stack of white ceramic bowls with blue patterns are visible on a dark wooden surface. A silver fork is placed on the left side of the plate, and a silver knife and spoon are on a white napkin to the right.

Panzanella di Salsiccia con Pepe Valle Maggia

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g fette di pane toscano raffermo
- 320g pomodorini cherry
- 4 piccola cipolla rossa di Tropea
- 4 peperone giallo
- 12 foglie di basilico
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- q.b. aceto rosso
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Mettere il pane a bagno in una ciotola d'acqua acidulata con mezzo bicchiere di aceto.
2. Sbucciare la cipolla, tagliarla a fettine e metterla a bagno in acqua fredda per 5 minuti.
3. Lavare il peperone, privarlo del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi interni e tagliarlo a fettine.
4. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.
5. Tagliare la salsiccia a pezzetti di 2-3 cm e farla rosolare in padella con 4 cucchiai di olio per 4-6 minuti fino a che risulterà ben dorata su tutti i lati.
6. A questo punto, sfumarla con mezzo bicchiere d'aceto e quando si è asciugato, toglierla dal fuoco.
7. Quando il pane è ben inzuppato, toglierlo dall'acqua, strizzarlo con le mani e sbriciolarlo in un'insalatiera.
8. Aggiungere i pomodori, la cipolla sgocciolata, il peperone, la salsiccia e le foglie di basilico spezzettate con le mani. Condire con poco sale, pepe e olio extravergine di oliva.
9. Mescolare e servire.

