

## - Panzanella Altrimenti -

(Salade florentine à base de légumes et de pain sec)

Cette salade multicolore, symbole des trésors de la cuisine populaire de la Toscane, est un plat très ancien. Elle date, en effet, de plusieurs siècles : bien avant l'arrivée de la tomate Boccaccio en parlait déjà ! Elle est confectionnée avec des restes de pain rassis et les matières premières à disposition (légumes du potager). Le peintre Agnolo Bronzino en a dressé les louanges dans un poème. L'origine est paysanne ou bien marine car il semblerait que les marins mouillaient leur pain avec de l'eau de mer. On dit que le nom vient probablement des mots pane (pain) et zanella (récipient creux) ou bien du mot panzana qui signifiait popotte.

### Ingrédients pour 6 personnes :

400 g de tomates	2 oignons
200 g de pain de campagne sec	1 concombre
légumes au choix (carottes, courgettes, etc.)	sel et poivre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	basilic frais
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique	

### Préparation :

- Couper les tomates en dés
- Couper l'oignon en fines rondelles
- Couper le concombre en dés
- Râper ou couper les autres légumes
- Mélanger tous les légumes dans un saladier et assaisonner
- Faire tremper le pain dans l'eau avec du vinaigre puis le presser et le réduire en miettes
- Mélanger le pain avec les légumes

Conseil : Servir la panzanella avec un filet d'huile d'olive et décorer de feuilles de basilic.

