

Concassé di verdure al basilico con pane croccante

scritto da Gabriele Palloni

In estate le verdure abbondano, così come la voglia di portare in tavola qualcosa di fresco, leggero e profumato. Ecco un'alternativa alla più famosa panzanella.

Dosi per 4 persone:

2 zucchine, 2 patate, 2 carote, 1 melanzana, 2 pomodori a grappolo, basilico, aglio, olio evo, 1 limone, 200 gr di pane toscano a lievitazione naturale, sale e pepe

Tagliate le verdure a quadretti molto piccoli e poi scottatele per 1 minuto in acqua bollente e salata (escluso i pomodori che lasceremo crudi).

Scolatele bene e fatele rosolare per un altro minuto in una padella con uno spicchio d'aglio in camicia e dell'olio evo, salate e pepate e mettete le verdure saltate in una ciotola. Unite i pomodori, le foglie di basilico spezzandole con le mani, uno spicchio di aglio crudo tritato molto finemente e un filo di olio evo.

✖ A parte tagliate il pane a quadretti di circa 1 cm. Sistemate i quadretti in una teglia con della carta forno, salate e passate un filo di olio. Mettete in forno (meglio se ventilato) per 20/25 minuti a 100°. Quando risulteranno ben croccanti, lasciateli raffreddare e successivamente bagnate col succo di limone.

Unite il pane alle verdure, mescolate bene e servite guarnendo con delle foglie di basilico fresco.