



Panzanella di verdure grigliate

Ingredienti:

- 6 fette sottili di pane tostato
- 1 pomodoro fresco
- 6-7 fette di Pomodori Secchi Saclà
- 6-7 fette di melanzane, già grigliate
- 2-3 rametti di basilico
- 1 cucchiaino di origano
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe



Preparazione:

- Tagliate l'aglio a fettine, unitelo all'olio, al basilico, all'origano, al sale ed al pepe e lasciate in infusione per mezz'ora.
- Disponete una fetta di pane su un piatto, conditela con qualche goccia di olio infuso e distribuitevi sopra 2 fette di pomodoro, 1 fetta di melanzana grigliata e i pomodori secchi tagliati a pezzetti.
- Coprite con un'altra fetta di pane e ripetete l'operazione fino a esaurimento del pane e delle verdure.