

PAN BAGNATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini all'olio grandi,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 pomodori perini,
- 12 filetti d'acciughe sott'olio,
- 20 olive nere snocciolate,
- 2 cucchiaini di capperi,
- insalata lattuga,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare, affettare, salare i pomodori e lasciarli a perdere acqua.

Tritare le olive e lavare la lattuga.

Tagliare la calotta ai panini, svuotarli della mollica e strofinare l'interno con l'aglio.

Riempirli alternando pomodori, olive, basilico, capperi e acciughe.

Condire con 1 filo d'olio e guarnire con le foglie di lattuga e qualche oliva intera.

Tenere in frigo prima di servire.