

ACQUASALA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane di Altamura raffermo
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine dolce leggermente fruttato
- 15 pomodorini tipici pugliesi
- 2 spicchi di aglio
- alcune foglie di basilico
- origano
- sale

Spruzzate d'acqua le fette di pane dopo averle strofinate leggermente con l'aglio, poi strizzatele con delicatezza, in modo che restino in forma e consistenti.

Lavate ed asciugate i pomodori, tagliateli a metà e con questi strofinate delicatamente le fette di pane facendole assorbire di sugo.

Dovrà rimanere solo la buccia del pomodoro.

Lavate il basilico, asciugatelo e tritatelo finemente, quindi distribuitelo sulle fette di pane ed in seguito anche l'origano ed il sale.

Irrorare con olio d'oliva extra-vergine di oliva dolce leggermente fruttato lasciare riposare per dieci minuti e servire.