

# ANTIPASTO RUSTICO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini raffermi
- 50 cl di succo di pomodoro
- 200 g di tonno sott'olio
- 100 g di lardo tagliato a fettine sottili
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- sale
- pepe

Bagnate con il succo di pomodoro il pane dopo averlo spezzettato.

Unite il tonno e la cipolla tritata.

Condite con olio d'oliva extra-vergine, aceto, sale e pepe.

Mescolate, coprite la superficie con delle fettine di lardo.

Lasciate riposare per almeno 6 ore.