



PANZANELLA RIVISITATA CON PISELLI E RICOTTA SALATA



Un grande classico della cucina estiva con un twist di dolcezza in più: la panzanella rivisitata è una ricetta di Roberta Castrichella, ovvero Robysushi!



Facile



30'



Primo

Piatto Unico

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 200 g [Piselli Fini 2x400 g](#)
- 50 ml Aceto di vino
- q.b. Acqua
- 40 g Cipolla rossa di Tropea
- 5 Fette di pane raffermo
- 10 Foglie di basilico
- q.b. Olio EVO
- q.b. Pepe
- 250 g Pomodorini
- 40 g Ricotta salata
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Affettare finemente la cipolla sbucciata e lasciarla in ammollo con l'aceto per 10 minuti.
2. Tagliare i pomodori in piccoli pezzetti e condirli con olio EVO, sale, pepe nero e il basilico spezzettato. Girare bene. Lasciar riposare 15 minuti.
3. Mettere il pane in un recipiente, coprire con l'acqua e lasciar ammorbidire.
4. Tagliare in piccoli dadini da circa 5 mm ciascuno la ricotta salata.
5. Unire i piselli sgocciolati ai pomodori e girare bene. Aggiungere poi la cipolla scolata dall'aceto e la ricotta salata, girare nuovamente.
6. Strizzare il pane ammorbidito e unirlo al condimento. Condire con un filo di olio EVO e mescolare bene, in modo che tutti gli ingredienti si insaporiscano. Servire aggiungendo qualche foglia di basilico fresco.
7. Si consiglia di preparare la panzanella almeno 6 o 7 ore prima di servirla in modo che si insaporisca al meglio.