

Panzanella czyli włoska sałatka z chlebem i pomidorami

Panzanella – włoska sałatka z chlebem i pomidorami

Panzanella to klasyczna sałatka prosto ze słonecznej Toskanii, która idealnie oddaje ducha włoskiej kuchni – prostotę i świeżość składników. Ta kompozycja chrupiących grzanek, soczystych pomidorów, ogórka, cebuli i rukoli, skropiona aromatycznym sosem, to prawdziwa uczta dla zmysłów. Pierwotnie panzanella była sprytnym sposobem na wykorzystanie czerstwego chleba, który po namoczeniu w oliwie i soku z pomidorów zyskiwał nowe życie. Dziś to jedno z najbardziej rozpoznawalnych dań kuchni włoskiej, które zachwyca intensywnością smaków i kolorów.

Dla kogo?

Panzanella to idealna propozycja dla miłośników śródziemnomorskich smaków. Jeśli kuchnia włoska jest bliska Twojemu sercu, ta sałatka błyskawicznie przeniesie Cię na Półwysep Apeniński. To także doskonały wybór dla osób poszukujących praktycznego sposobu na wykorzystanie suchego pieczywa, zgodnie z tradycją zero waste.

Na jaką okazję?

Sałatka panzanella doskonale sprawdzi się podczas letnich spotkań w ogrodzie czy posiłków na tarasie. Jej świeże składniki i intensywne smaki królują w letnich jadłospisach. Nawet w pochmurne dni ta kolorowa kompozycja przypomni o

wakacyjnej atmosferze i słonecznej Toskanii.

Czy wiesz, że?

W naszym przepisie wykorzystujemy pomarańczowe pomidory, które są słodsze i mniej kwaśne niż popularne czerwone odmiany. Dzięki temu sałatka zyskuje łagodniejszy, bardziej zrównoważony smak, który doskonale komponuje się z chrupiącymi grzankami.

Dla urozmaicenia

Zamiast bagietki możesz użyć ciabatty – tradycyjnego włoskiego pieczywa z pszennej mąki, wypiekanego w kształcie szerokiego i płaskiego bochenka. Ciabatta ma charakterystyczną porowatą strukturę, która doskonale wchłania aromaty oliwy i soczystych pomidorów.