

Pane bagnato e olio

Giancarlo Arrigucci

2013 n°3



Ingredienti

1. Pane (Bianco, toscano (senza sale) di qualche giorno addietro).
2. Olio extravergine di oliva (se avete soldi prendetene uno costoso; comunque prendetelo sempre dal produttore e sfuso, con gli stessi soldi prendete di più e/o meglio).
3. Sale iodato.
4. Acqua.

Ferramenta

1. Coltello per il pane.
2. Tagliere.
3. Piatto/vassoio.

Preparazione

1. Tagliate il pane a fette alte (La parte migliore è il cortec-
cio tagliato a 5-6 cm).
2. Bagnate leggermente il pane, passando la fetta sotto il
rubinetto dell'acqua.
3. Salate.
4. Mettete abbondante olio, stringendo e rilasciando la
fetta in modo che assorba l'olio in profondità.

Note

1. Non indugiate troppo nel bagnare il pane, l'acqua deve
essere poca e non penetrare ovunque.
2. Gustatevi il contrasto di sapori tra bagnato e non bag-
nato, olio e acqua, sale e non.
3. Una merenda fresca (speciale in estate), leggera, buonis-
sima.
4. E' un piatto vegetariano al 100%.

Da bere

Io suggerisco acqua, comunque non bibite gassate.



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.