

CENA MONDIALE

piatti veloci



ZUPPETTA LIONEL MESSI

INGREDIENTI

✓ 6 pomodori sodi e maturi sbucciati
6 fette di pane in cassetta
foglie di basilico
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale pepe
olio di oliva per friggere

PREPARAZIONE

✓ Dopo avere sbucciato i pomodori, tagliateli a quadrati, spolverizzateli con un po' di sale e metteteli in uno scolapasta in modo che perdano un po' della loro acqua.
✓ Nel frattempo eliminate i bordi al pane in cassetta e ricavatene 24 quadrati senza crosta.
✓ Versate una dose

abbondante d'olio (almeno due dita) in una padella e quando è molto caldo versatevi i quadrati di pane e fateli friggere finché non saranno ben dorati. State attenti a non farli bruciare: consiglio di friggerli in due diverse mandate.

✓ Mettete il pane fritto sulla carta assorbente da cucina, quindi tagliate le fette in quattro e mettetele nell'insalatiera assieme ai pomodori e alle foglie di basilico pulite con carta da cucina e sminuzzate.

✓ Conditte il tutto con l'olio extra vergine, sale, pepe e servite. È un piatto semplice, ma molto gustoso.



**Il rosé
per brindare**

Ha il colore della gioia e leggere note floreali e fruttate il Castlet Rosé di Cascina Castlet. La miscela di uve è dominata dal Barbera. 750 ml, 9 €.

