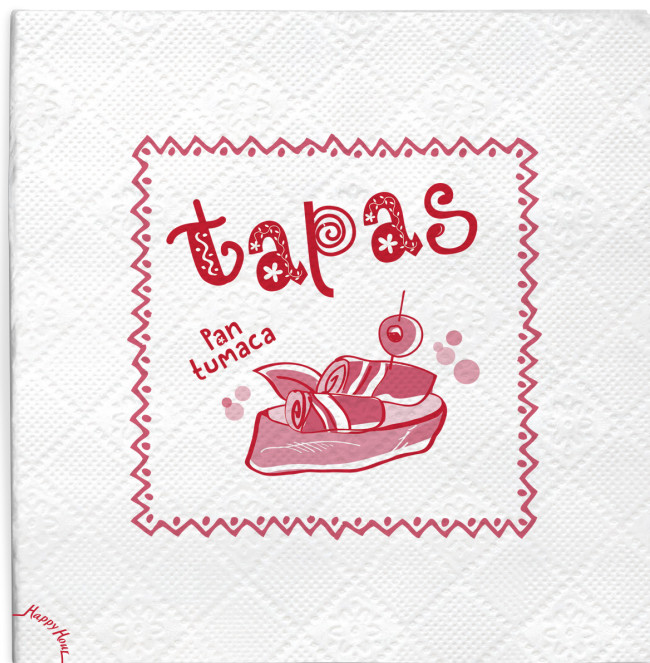


# PAN TUMACA



- 1 POMODORO GRANDE
- 2 FETTE DI PANE
- BASILICO Q.B.
- 50 GR DI PROSCIUTTO CRUDO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO TAGLIATO A METÀ
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PER CONDIRE
- SALE Q.B.

AFFETTATE IL POMODORO E RIDUCETELO A UNA PUREA, SERVENDOVÌ DI UN FRULLATORE A IMMERSIONE O TRADIZIONALE. TOSTATE IL PANE FINCHÉ DORATO. STROFINATE L'AGLIO SU CIASCUNA FETTA. QUESTA OPERAZIONE È PIÙ SEMPLICE DA REALIZZARE SE L'AGLIO È ANCORA IN CAMICIA. CONDITE CIASCUNA FETTA DI PANE CON LA PUREA DI POMODORO, IL PROSCIUTTO CRUDO E IL BASILICO. IRRORATE CON L'OLIO E CONDITE CON UN PIZZICO DI SALE. SERVITE!

IL TOCCO IN PIÙ? RISCOPRITE L'ANTICA RICETTA ORIGINALE ACCOMPAGNANDO IL TUTTO CON UNA SARDINA IN SALAMOIA.

