

## Pane all'acquasale pugliese (Antipasto)



### Preparazione

Tagliare i pomodori in quarti oppure se sono abbastanza grandi anche in ottavi. Aggiungervi l'aglio sminuzzato, la cipolla a fettine sottilissime, il basilico spezzettato, l'origano, il sale e un filo generoso di olio extravergine di oliva. Disporre le fette di pane su un piatto ed irrorarle con il condimento preparato. Lasciare che il "sughetto" imbibisca il pane e che tutti i sapori si fondano, quindi gustare.

### Consigli

Potete aggiungere del cetriolo fresco al vostro acquasale e, volendo, togliere i sapori forti, se non graditi.

### Curiosità

Anticamente l'acquasale veniva preparato dai contadini sul luogo di lavoro, per una pausa gustosa e facile al tempo stesso.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

Pane

Pomodori

Aglio

Cipolle

Sale

Origano

Basilico

Olio extra vergine di oliva