



JULIO FLAMESEKIN

---

# PANZANELLA

ENTSALADA ITALIARRA

---

## PRESTAKETA

Panzanella egiteko bi modu daude: klasikoa eta nik neuk egiten dudana, niri gehien gustatzen zaidana.

Modu klasikoan, ogia ozpinetan jarri behar da. Gero, tomateak, tipula eta albaka-zatiak gehitu behar dira. Ondoren, gatza eta piperrautsa bota behar zaizkio, eta bai oliba-olioa ere.

Bigarren moduan, berriz, ogia salteatu behar da zartagin batean, oliba-olio pitin batekin, hartara, ogia kurruskari gelditzeko. Gero, osagai guztiak nahasi behar dira, eta oregano-ukitu bat gehitu behar zaie.

Lehenengo plater moduan jan daiteke, edo garnizio edo osagarri moduan, gaztarekin edo griselan erretako arrainarekin.

---

## OSAGAIK

200 g ogi zahar

2 eskukada Cherry tomate

Tipula gorri handi 1

Eskukada bat albaka

Barazki-hondarrak

Gatza eta piperrautsa

5 koilarakada oliba-olio

4 koilarakada ardo beltzaren ozpin