

# Momenti di piacere con Brunos

## Insalata di pane toscano



Sole estivo e sud! Ecco il gusto di questa creazione a base di pane, pomodori e olive. Così metterete in tavola un pezzetto di Italia in modo semplice e veloce.



30 minuti



4 porzioni

### Ingredienti

1	ciabatta
8	pomodori ciliegini
8	olive
1/4	cetriolo
12	cucunci
1	cipolla rossa
80 g	rucola
q. b.	olio di oliva
	Salsa per insalata Bruno's Italiana

### Preparazione

**1.** Rompere la ciabatta a bocconcini e marinare con un po' di olio di oliva e 2-3 cucchiaini di salsa per insalata Bruno's Italiana. **2.** Tostare per circa 10 minuti in forno a 165°C. **3.** Togliere il nocciolo alle olive e tagliarle a pezzi grandi. **4.** Tagliare a fette i pomodori ciliegini, la cipolla e il cetriolo. **5.** Mescolare il tutto in una ciotola e marinare con la salsa per insalata Bruno's Italiana e un po' di olio di oliva. **6.** Servire l'insalata sulla rucola e infine decorare con i cucunci.

**Buon appetito!**



brunosbest.ch