

# Acquasala

Spruzzate d'acqua le fette di pane dopo averle strofinate leggermente con l'aglio, poi strizzatele con delicatezza, in modo che restino in forma e consistenti. Lavate ed asciugate i pomodori, tagliateli a metà e con questi strofinate delicatamente le fette di pane facendole assorbire di sugo. Dovrà rimanere solo la buccia del pomodoro. Lavate il basilico, asciugatelo e tritatelo finemente, quindi distribuitelo sulle fette di pane ed in seguito anche l'origano ed il sale. Irrorare con olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato lasciare riposare per dieci minuti e servire.

## Ingredienti

4 Fette Pane Di Altamura Rafferma  
100 G Olio D'oliva Extra-vergine Leggermente Fruttato  
15 Pomodorini Tipici Pugliesi  
2 Spicchi Aglio  
Alcune Foglie Basilico  
Origano  
Sale

## Note

Luogo: Puglia.