

Antipasto rustico

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 panini raffermi
50 cl succo di pomodoro
200 g tonno sott'olio
100 g lardo tagliato a fettine sottili
1 cipolla
olio d'oliva extra-vergine
aceto di vino
sale
pepe

Preparazione

Bagnate con il succo di pomodoro il pane dopo averlo spezzettato. Unite il tonno e la cipolla tritata. Condite con olio d'oliva extra-vergine, aceto, sale e pepe. Mescolate, coprite la superficie con delle fettine di lardo. Lasciate riposare per almeno 6 ore.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>