



## Panzanella (salada de pão)



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:16

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	¾ xícara (chá)	150 ml
Vinagre de vinho tinto	1 colher (sopa)	15 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pão italiano (cortado em cubos médios)	20 fatias	300 g
Manteiga sem sal (derretida)	4 colheres (sopa)	60 g
Tomate-cereja (cortado ao meio)	3 xícaras (chá)	390 g
Pepino japonês (em cubos médios)	2 unidades médias	300 g
Cebola roxa (em pétalas)	1 unidade média	150 g
Manjericão (picado)	Meia xícara (chá)	20 g
Salsa (grosseiramente picada)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: em um bowl pequeno, coloque 3 colheres de sopa (45 ml) do Azeite TERRANO™, o vinagre, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Mexa vigorosamente e reserve.
- 2.** Em uma GN, coloque o pão e regue com o restante do Azeite TERRANO™ e a manteiga derretida, previamente misturados. Mexa e leve em forno médio (180 graus), preaquecido, por 6 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.
- 3.** Em um bowl grande, coloque o tomate-cereja, o pepino, a cebola e o molho reservado, e misture. Junte o manjeriço, a salsa e o pão torrado e mexa delicadamente. Sirva em seguida.