



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Frisedda**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**5 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un piatto**

### **Ingredienti**

- 8 fette di frisedda
- pomodori freschi
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- origano

### **Preparazione Frisedda**

#### **Passo 1.**

La frisedda, prodotto tipico pugliese, è un tipo di pane biscottato che potete acquistare nei supermercati di tutta Italia.

#### **Passo 2.**

Ammorbidite la frisedda in acqua fredda (ma non in modo eccessivo) e conditela con i pomodori tagliati a pezzettini (in precedenza privati della pelle e dei semi), sale, olio e origano.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)