

Pamboli typique de Majorque

Recette saine quand elle contient de bons ingrédients. Le goût est laissé à l'appréciation de chacun : l'huile d'olive "Arbequina" est douce, la "Picual" est piquante et l'huile "Mallorquina" est fruitée.

Le pain est frotté avec la tomate Ramallet et saupoudré d'un peu de sel marin - c'est la base. Ensuite, il n'y a plus de limites à la fantaisie.

· Niveau de difficulté: très facile

Portions

Ingrédients pour 1 personne.

Ingrédients

2 pièce
2 c.à.s.
1 pièce
1 pièce
1 pièce

Préparation

Choisir un pain de campagne rustique et faire légèrement griller les tranches.

Arroser d'une bonne huile d'olive vierge extra D.O. pour qu'elle puisse pénétrer dans le pain.

Couper une tomate Ramallet (peau particulièrement ferme) en deux et en râper une moitié sur la tranche de pain.

Saupoudrer de sel marin et garnir de fromage de Mahón, de fromage de brebis ou de jambon Serrano.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également couper une tomate à salade en tranches et la répartir sur le pain.

Chaque Pa amb Oli comprend des olives vertes ou noires et les typiques poivrons vert clair coupés en lamelles. La variante de luxe comprend le fenouil de mer, qui est consommé en tiges individuelles.