



Ricetta dai campeggiatori per i campeggiatori

Insalata greca

Resa: per 2 persone
Preparazione: 20-30 min
Cottura: nessuna

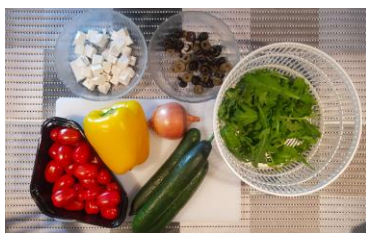
Ingredienti

1	cetriolo
2	pomodori
1	peperone giallo
1	cipolla
200 g	di feta
100 g	di olive nere e/o verdi denocciolate
1 mazzetto	di rucola
Per condire	pepe, sale, olio di oliva, aceto, origano, aneto



Preparazione

- Lavare e mondare le verdure, quindi tagliarle in piccoli bocconcini.
- Sgocciolare la feta e tagliarla a pezzetti.
- Lavare la rucola.
- Emulsionare l'olio e l'aceto in una ciotolina e insaporire con le spezie e le erbe aromatiche.
- Marinare i bocconcini di verdura con la salsa.
- Aggiungere la feta.
- Servire con del pane.



1. Ingredienti



2. mescolare

Note

- Per un tocco gourmet si possono aggiungere i frutti del capperi.
- Per una presentazione particolarmente curata, preparare un letto di rucola, adagiarvi sopra le verdure marinate e guarnire con i cubetti di feta.

Note personali:
