Insalata alla sarda



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

In una terrina metti l'olio, un pizzico di sale, uno di origano, uno di peperoncino e l'aglio sbucciato e tagliato a fettine. Spruzza la carta da musica con un po' di acqua fredda e lasciala ammorbidire. Lava le verdure, taglia il cetriolo e i cipollotti a rondelle, i pomodori a spicchi e i peperoni a listarelle. Distribuisci la carta da musica sui piatti, sistemavi sopra le verdure e le olive snocciolate e condisci con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- Per l'insalata:
- 2 fogli di carta da musica
- 5 cucchiai di olio EV
- un pizzico di origano

1/2

- un pizzico di peperoncino in polvere
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cetriolo
- 2 cipollotti
- una dozzina di pomodorini
- 1 peperone giallo
- un peperone verde
- una dozzina di olive nere
- sale

2/2