INSALATA DI SEPPIOLINE

Ingredienti per 8 persone:

- sale,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 250 g di cavolfiore,
- 2 patate,
- 1500 g di seppioline.

Tagliate il cavolfiore in cimette.
Pulite le seppioline, lavatele e mettetele in una pentola coperte di acqua.
Fatelo cuocere fino a quando sono tenere e poi lasciatele raffreddare.
Lavate bene le patate, non pelatele e fatele lessare.
Lessate anche le cimette di cavolfiore.
Tagliate le seppioline a metà e trasferitele in un'insalatiera capiente.
Scolate le patate, pelatele e tagliatele a pezzetti.
Scolate anche il cavolfiore.
Aggiungete patate e cimette di cavolfiore alle seppioline.
Spolverizzate di prezzemolo tritato.
Condite con l'olio e un pizzico di sale.
Mescolate e mettete in frigorifero fino al momento di servire.