INSALATA DI MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 mozzarelle,
- 6 pomodori perini,
- 8 olive nere,
- 8 olive verdi,
- 2 uova,
- 1/2 peperone giallo,
- basilico,
- pasta d'acciughe,
- aglio,
- olio,
- sale,
- pepe nero in grani.

Fate rassodare le uova per 10 minuti, raffreddatele e poi sgusciatele.
Lavate i pomodori, il peperone e asciugateli.
In un'insalatiera tagliate a fette rotonde i pomodori e le mozzarelle, le uova sode e il peperone a listarelle, mescolate tutti gli ingredienti e aggiungete qualche grano di pepe nero.
Condite con l'olio nel quale avrete sciolto la pasta d'acciughe, tanta quanta ne gradite, e alla fine cospargete con le olive snocciolate tagliate a pezzetti, il basilico pulito e tritato e lo spicchio di aglio.
Lasciate a riposare l'insalata in luogo fresco per circa 1 ora.