

INSALATA CON CACIOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- Una caciotta,
- 3 zucchine,
- un pomodoro da insalata,
- olio,
- limone,
- sale,
- pepe,
- senape.

Lavate molto bene le zucchine, tagliatele a fettine sottilissime e ponetele a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora. Nel frattempo tagliate a fette il pomodoro e a bastoncini sottili la caciottina.

In un'insalatiera miscelate l'olio con un cucchiaino di senape, sale e pepe, quindi unitevi le verdure e il formaggio, mescolando delicatamente.

Aggiungete, se lo gradite, un po' di succo di limone e decorate con qualche fogliolina di menta.