

INSALATA TRICOLORE 1

Ingredienti per 4 porzioni:

- Melanzane 2,
- Peperoni gialli 2,
- Peperoni rossi 2,
- Pomodori maturi 6,
- Olio 4 cucchiaini,
- Origano,
- Sale.

Sbucciate e affettate le melanzane, immergetele per mezz'ora in acqua salata, quindi, strizzatele bene.

Lavate i peperoni lasciandoli interi.

Tagliate a metà i pomodori, svuotandoli dei semi.

Cuocete sulla griglia ben calda tutte le verdure, girandole da entrambe le parti.

A cottura ultimata, mettete in un'insalatiera i pomodori, le melanzane e i peperoni tagliati a listarelle, dopo averli privati dei semi, del picciolo e della pellicina esterna.

Spolverizzate il tutto con l'origano e l'aglio tritato.

Condite con olio, salate, rimescolate e servite freddo.