

# INSALATA DI CETRIOLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cetrioli freschissimi,
- aceto di vino,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale,
- 1 pizzico di paprica.

Pelare i cetrioli, affettarli sottilmente, salarli e lasciarli per 1 ora a perdere siero nello scolapasta.  
Asciugarli un poco tra due tovaglioli, condirli con aceto e olio.  
Al momento di portarli in tavola, spolverizzarli con pepe macinato e un pizzico di paprica.