

INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori non troppo maturi,
- 2 cetrioli,
- 2 cucchiaini di capperi sott'aceto,
- 1 cipolla,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 ciuffo di basilico,
- alcune foglie di dragoncello,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Scegliete i cetrioli con la buccia non troppo spessa, lavateli con uno spazzolino e affettateli.

Metteteli a scolare, stesi su un piatto inclinato o su un setaccio.

Tritate il prezzemolo e il dragoncello e tagliate la cipolla ad anelli.

Lavate i pomodori e affettateli; disponeteli al centro di un piatto con intorno i cetrioli.

Cospargete i pomodori con gli anelli di cipolla e il trito aromatico.

Condite con una salsa preparata emulsionando l'olio con l'aceto e il sale e decorate con foglie di basilico e capperi.