

INSALATA DI VERDURE GRIGLIATE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pomodorini pachino
- 4 cipollotti freschi
- 4 patate piccole lesse
- 300 g di cavolfiore sbollentato
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di mele aromatizzato
- aglio
- sesamo

Dividere per il lungo: i cipollotti in 4 parti, cime di cavolfiore e pomodorini in 2 parti; mettere tutto sulla piastra già spruzzata di sale marino fino; spellare le patate lesse e tagliarle in tocchi.

In una insalatiera strofinata con aglio mettere patate e verdure grigliate e condire con aceto e olio.

Spolverizzare con sesamo.

Far insaporire per 30 minuti.