

INSALATA MARINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patatine novelle
- 250 g di zucchine
- 1 peperone rosso
- 1 cipollotto
- 1 cuore piccolo sedano
- origano
- 4 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai aceto aromatico
- sale
- pepe

Le patate lessate restano più compatte e assorbono meno condimento se sono ben fredde.

Lessate le patate con la buccia in acqua poco salata, poi spellatele e tagliatele a tocchetti.

Spuntate le zucchine, lessatele al dente in acqua poco salata, lasciatele intiepidire e tagliatele a cubetti.

Fate ammorbidire il peperone per 10' circa nel forno caldo a 200 gradi poi eliminate semi e parti bianche e tagliate la polpa a dadini.

Riunite le verdure in una insalatiera, unite il sedano pulito e a pezzetti, cospargete con l'origano e mescolate.

Tritate grossolanamente il cipollotto e soffriggetelo nell'olio, senza fargli prendere colore.

Unite l'aceto, una presa di sale e pepe, lasciate sobbollire un attimo quindi versate il condimento sulle verdure.

Mescolate ancora con cura e lasciate insaporire almeno un'ora, mescolando ogni tanto.