INSALATA ALL'ABRUZZESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova sode,
- 3 pomodori rossi,
- 1 peperone giallo,
- 300 g di fagiolini,
- 200 g di zucchine,
- 3 cipolline,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 3 acciughe salate,
- basilico,
- origano,
- olio,
- aceto,
- pepe,
- sale.

Tagliare a fettine pomodori, uova sode, peperoni abbrustoliti e pelati, cipolline e zucchine lessate.
Lavare e spinare le acciughe e tagliarle in pezzi.
Lessare i fagiolini.
Disporre tutti gli ingredienti in una insalatiera, unire basilico tritato, origano, olio, aceto, pepe e sale.
Lasciare riposare 30' e servire.