INSALATA DI PEPERONI E UOVA ALLA PROVENZALE

Ingredienti:

- 4 grossi peperoni molto polposi, di tutti i colori,
- 4 pomodori maturi ma sodi,
- 6 uova sode,
- 20 olive,
- 12 acciughe sotto sale,
- erbe fresche tritate,
- olio d'oliva,
- aceto di mele o succo di limone,
- sale,
- pepe nero.

Pulite e lavate le verdure, asciugatele bene.

Tagliate i pomodori a spicchi e i peperoni a grosse liste.

Alternate nell'insalatiera gli strati cominciando dai pomodori e sovrapponendo i peperoni divisi per colore.

Condite ogni strato con erbe aromatiche tritate fini insieme con olio, aceto, sale e pepe.

Completate con le uova tagliate a fette e decorate con i filetti di acciughe dissalate e diliscate e le olive.

Servite con pane integrale.