

INSALATA AL PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone giallo,
- 2 filetti di acciuga,
- 1 mazzetto abbondante di rucola,
- 1/2 spicchio d'aglio,
- 150 g di parmigiano,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Abbrustolire il peperone, spellarlo e tagliarlo a listarelle.

Tritare il prezzemolo con i filetti di acciuga, schiacciare l'aglio e unirlo al trito, unire anche i peperoni e condire tutto con poco sale e pepe e abbondante olio e far riposare per qualche ora.

Porre in insalatiera la rucola a striscioline e il parmigiano a scaglie, unire il composto di peperone con il suo sugo eliminando l'aglio.