INSALATA VARIOPINTA

Ingredienti per 8 persone:

- Un grosso peperone rosso,
- un cetriolo,
- 5 pomodori maturi ma sodi,
- 2 cespi di lattuga,
- olive nere,
- 8 fette di ananas fresco,
- 6 cucchiaini di olio,
- il succo di mezzo limone,
- prezzemolo,
- pepe di cayenna,
- sale,
- pepe.

Scottate i peperoni, poi spellateli e tagliateli a listarelle sottili.

Pelate il cetriolo e tagliatelo a dadini, dopo aver eliminato l'anima centrale.

Lavate i pomodori e tagliatene 4 e mezzo a fettine.

Lavate e sgocciate la lattuga; mettete da parte le foglie verdi più grandi e spezzettate i cuori.

Foderate il fondo e le pareti di una insalatiera con le foglie di lattuga tenute da parte.

Distribuite sopra i dadi di cetriolo, le fette di pomodoro, metà delle listarelle di peperone, il cuore di lattuga a pezzetti, le olive e la metà delle fette di ananas tagliate a dadini.

Decorate con le fette di ananas rimaste e tagliate a metà, poi con i peperoni tenuti da parte.

Al centro mettete il mezzo pomodoro rimasto, leggermente svuotato al centro e riempito con un ciuffo di prezzemolo, prima lavato e mondato.

Emulsionate l'olio con il succo di limone; salate, pepate, aggiungete una punta di pepe di cayenna e mescolate.

Con questa salsa condite l'insalata al momento di servirla.