INSALATA DI TACCHINO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di tacchino disossate
- 800 g di zucchine
- 800 g di melanzane
- 1 limone
- menta
- basilico
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Far grigliare le cosce di tacchino, cosparse di pepe, su 1 griglia ben calda 20 minuti circa per parte.
Tagliare poi la carne a pezzetti e trasferirla in 1 ciotola.
Pulire e lavare le verdure, tagliarle a fette non troppo sottili e farle grigliare per 5 minuti, rigirandole.
Pulire il limone e affettarlo sottile.
Mescolare al tacchino le verdure grigliate e tagliate a pezzi, la menta, il basilico spezzettati e le fettine di limone.
Condire con olio, salare e mescolare bene.