

CONTORNI

Insalata alla greca (versione 4)

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pomodorini ciliegia	200 g
Insalatina riccia	150 g
Formaggio feta	120 g
Insalata cicorino	100 g
Insalata rucola	
Uova	2
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Aceto di vino bianco	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete a rassodare le uova: lasciatele bollire per 10 minuti, quindi raffreddatele sotto l'acqua corrente. Mondate il cicorino e l'insalatina riccia, poi lavateli e sgocciolateli con cura.
- 2 Fate lo stesso, a parte, con la rucola. Lavate i pomodorini, ma lasciateli interi. Tagliate a dadi il formaggio. Disponete in un piatto da portata i due tipi di insalata, mescolandovi pomodorini e feta.
- 3 Sgusciate le uova sode, tagliatele a spicchi e disponetele al centro del piatto. Completate quindi con le foglie di rucola.
- 4 Preparate il condimento, emulsionando 4 cucchiaini di olio con 2 di aceto, pepe e sale, poi condite in presenza dei commensali, in tavola.