

CONTORNI

Insalata alla vinaigrette

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 6 persone

Pomodori	12
Cetrioli	4
Cipolla	1
Pangrattato bianco	4 cucchiari
Sale	
Pepe	

PER LA VINAIGRETTE

Aglio	2 spicchi
Aceto di vino	3 cucchiari
Olio d'oliva	9 cucchiari
Sale	
Pepe	

PER DECORARE

Prezzemolo tritato

Preparazione

- 1 Mondate, pelate la cipolla e affettatela sottile; separate gli anelli con cura, immergeteli in una terrina di acqua ghiacciata e lasciateveli per un'ora.
- 2 Nel frattempo sbollentate per pochi secondi i pomodori in acqua bollente, scolateli e affettateli. Togliete le estremità, sbucciate i cetrioli e affettateli.
- 3 Prepare la salsa: mondate l'aglio, tritatelo fine, mettetelo in una ciotola. Aggiungete l'aceto, l'olio, un pizzico di pepe e un pizzico di sale ed emulsionate bene.
- 4 Sgocciolate gli anelli di cipolla e asciugateli in un canovaccio. Disponete un quarto delle fettine di cetriolo nel fondo di una insalatiera di vetro profonda, copritele con un quarto delle fettine di pomodoro e un quarto degli anelli di cipolla; cospargete di pangrattato, pepate e salate e ricominciate l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti.

- 5 Finite con un anello di cipolla. Sbattete ancora una volta la vinaigrette e versatela sull'insalata, decorate con un ciuffetto di prezzemolo. Servite immediatamente.