

CONTORNI

Insalata marinata

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

50 min

■ Ingredienti per 4 persone

Patatine novelle	300 g
Zucchine	250 g
Peperone rosso	1
Cipollotto	1
Sedano	1 cuore piccolo
Origano	
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Aceto aromatico	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Le patate lessate restano più compatte e assorbono meno condimento se sono ben fredde. Lessate le patate con la buccia in acqua poco salata, poi spellatele e tagliatele a tocchetti.
- 2 Spuntate le zucchine, lessatele al dente in acqua poco salata, lasciatele intiepidire e tagliatele a cubetti.
- 3 Fate ammorbidire il peperone per 10' circa nel forno caldo a 200 gradi poi eliminate semi e parti bianche e tagliate la polpa a dadini.
- 4 Riunite le verdure in una insalatiera, unite il sedano pulito e a pezzetti, cospargete con l'origano e mescolate. Tritate grossolanamente il cipollotto e soffriggetelo nell'olio, senza fargli prendere colore.
- 5 Unite l'aceto, una presa di sale e pepe, lasciate sobbollire un attimo quindi versate il condimento sulle verdure. Mescolate ancora con cura e lasciate insaporire almeno un'ora, mescolando ogni tanto.