
INSALATA AL PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone,
- 1 filetto d'acciuga,
- 1 mazzetto di rucola,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Fate abbrustolire il peperone, pelatelo e tagliatelo a striscioline sottili.

Lavate il prezzemolo e tritatelo finemente con l'aglio e l'acciuga.

Condite i peperoni con il composto di aglio, acciuga, prezzemolo e olio, poi lasciatelo insaporire per qualche ora.

Mondate e lavate la rucola, poi tagliatela a striscioline.

Unite i peperoni, la rucola, il parmigiano a scaglie, e condite con sale e pepe e olio.

Mescolate e servite.