

# INSALATA DI SEPPIOLINE

Ingredienti per 8 persone:

- sale,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 250 g di cavolfiore,
- 2 patate,
- 1500 g di seppioline.

Tagliate il cavolfiore in cimette.

Pulite le seppioline, lavatele e mettetele in una pentola coperte di acqua.

Fatelo cuocere fino a quando sono tenere e poi lasciatele raffreddare.

Lavate bene le patate, non pelatele e fatele lessare.

Lessate anche le cimette di cavolfiore.

Tagliate le seppioline a metà e trasferitele in un'insalatiera capiente.

Scolate le patate, pelatele e tagliatele a pezzetti.

Scolate anche il cavolfiore.

Aggiungete patate e cimette di cavolfiore alle seppioline.

Spolverizzate di prezzemolo tritato.

Condite con l'olio e un pizzico di sale.

Mescolate e mettete in frigorifero fino al momento di servire.