

INSALATA ABRUZZESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova sode,
- 3 pomodori rossi,
- 1 peperone giallo,
- 300 g di fagiolini,
- 200 g di zucchine,
- 3 cipolline,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 3 acciughe salate,
- basilico,
- origano,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- pepe,
- sale.

Tagliare a fettine i pomodori, le uova sode, i peperoni abbrustoliti e pelati, le cipolline e le zucchine lessate.

Lavare e spinare le acciughe e tagliarle in pezzi.

Lessare i fagiolini.

Disporre tutti gli ingredienti in una insalatiera, unire basilico tritato, origano, olio, aceto, pepe e sale.

Lasciare riposare 1/2 ora e servire.