

INSALATA AI CETRIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cetrioli grandi,
- 4 cipollotti,
- 2 pomodori maturi,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino,
- sale,
- olio d'oliva.

Lavare bene i cetrioli, spuntarli e affettarli con l'affettaverdure senza sbuciarli.
Pulire i cipollotti e tagliarli come i cetrioli.
Metterli in una terrina e farli macerare per 1 ora coperti da 1/2 bicchiere di aceto.
Scolarli, salarli e condirli con poco olio.
Far riposare ancora per 30 minuti.
Unire i pomodori tagliati a spicchi, regolare di sale e olio, mescolare e servire.