

## INSALATA DI CAVOLFIORE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 100 g di olive nere,
- 3 filetti di peperoni sott'aceto,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 filetti d'acciughe,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso,
- sale,
- pepe.

Mondare il cavolfiore, separare le cimette e lessarle in acqua salata.

Scolarle bene.

In una ciotola mettere l'olio, l'aceto, i capperi, le olive snocciolate, i peperoni a pezzetti, le acciughe lavate, diliscate e sminuzzate.

Aggiustare di sale e pepe e unire l'aglio.

Mescolare bene.

Quando le cimette di cavolfiore saranno tiepide unire la salsetta, dopo aver tolto l'aglio.