

INSALATA DI FARRICELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farricello,
- 100 g di formaggio,
- 50 g di mandorle spellate tritate,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1 cetriolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino,
- pepe.

Arrostire e spellare i peperoni.

Togliere i semi, suddividerli e farli marinare con sale, limone, olio per 2 ore.

Lessare il farricello al dente (20 minuti) e farlo raffreddare.

Tagliare a fettine sottili il cetriolo, a listerelline i peperoni, a cubetti il formaggio.

Mescolarli col farricello e aggiustare di sale.

Condire con l'olio e cospargere di mandorle.