

INSALATA AL PANGRATTATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cetriolo,
- 4 pomodori,
- 2 cipolline fresche,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 1 manciata di pangrattato,
- sale,
- pepe,
- aceto,
- senape,
- olio.

Liberare i pomodori dai semi e tagliarli a dischi insieme alle cipolline e al cetriolo.

Mescolare e cospargere di prezzemolo, salare e pepare.

Far riposare per 30 minuti e cospargere di pangrattato; condire con aceto, senape e poco olio.