

INSALATA DI LEGUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 kg di legumi secchi (ceci, fave, fagioli, ecc...),
- 1/2 kg di pomodori,
- 400 g di fagiolini,
- 1/2 kg di finocchi,
- 2 cipolle,
- prezzemolo,
- erba cipollina,
- 6 cucchiaini d'olio,
- 2 cucchiaini d'aceto,
- sale,
- pepe.

Dopo aver lasciato a bagno i legumi per 12 ore, cuocerli in poca acqua salata e lessare i fagiolini.

Far raffreddare le verdure e scolarle bene.

Affettare gli ortaggi, infine unire i legumi e i fagiolini.

Sbattere energicamente l'olio con l'aceto, il prezzemolo e l'erba cipollina tritati finemente.

Condire con questa salsa l'insalata e servire.