

INSALATA D'UVA AL MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di mais,
- 2 cetrioli,
- 4 coste di sedano,
- 4 pomodori,
- 1 peperone,
- 100 g di uva nera,
- 100 g di uva bianca,
- q.b. sale,
- pepe,
- gherigli di noci,
- prezzemolo,
- olio,
- aceto.

Tagliare a rondelle fine 1 cetriolo e a dadini il secondo.

Tagliare a pezzetti le coste di sedano ed i pomodori.

Tagliare a julienne il peperone.

Mettere tutto in una zuppiera.

Lavare l'uva ed aggiungerla nella zuppiera.

Unire il mais, lavato dal liquido di conservazione.

Condire con la vinagrette ottenuta con sale e pepe, olio e aceto.

Guarnire con il prezzemolo tritato grossolanamente e con pezzetti di gherigli di noci.