

INSALATA ALLA GIUFFRIDA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 panetti di formaggio spalmabile da 62,5 g,
- 1 lattuga,
- 2 pomodori,
- 300 g di tonno sott'olio,
- 2 cipollotti,
- 1 piccolo cetriolo,
- 4 uova sode,
- 1 peperone giallo,
- 100 g di olive nere,
- 8 fette di pane tostato,
- 1 spicchio d'aglio,
- olio,
- sale,
- pepe.

Mondate le verdure, tagliatele e sistematele sui piatti, aggiungetevi il tonno spezzettato, le uova sode tagliate a spicchietti e le olive nere.

Spalmate il formaggio sulle fettine di pane ed appoggiatele sui piatti, quindi condite l'insalata con una salsetta fatta mescolando l'aglio tritato finissimo con un pizzico di sale e pepe e qualche cucchiaino di olio.