

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata cotta e cruda

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di fagiolini
4 patate medie
200 g di pomodorini
basilico
sale
olio.

PREPARAZIONE

1 Lessare i fagiolini e le patate, scolarli e far raffreddare.

Tagliare a metà i pomodorini, lavare e tagliare a listarelle i ciuffi di basilico.

Prendere una ciotola e mettere fagiolini, le patate pelate e tagliate a semisfere.

Aggiungere i pomodorini.



2 Unire il basilico, condire con sale ed olio, mescolare.

