

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata Greca con feta

di: *Cookaround*

---

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



L'**insalata Greca** con feta è una deliziosa alternativa a quella classica, poiché abbina la freschezza di un piatto freddo al lato saporito di un formaggio molto gustoso e delle olive stuzzicanti! Fatene tanta perché è davvero buona e nel caso avanzasse, ma abbiamo in nostri dubbi può essere utilizzata anche per il pranzo del giorno dopo in ufficio poiché è ancora più buona se fatta riposare un po'! Seguite il procedimento indicato è una ricetta davvero molto semplice, ma qualora qualcosa non vi sia chiaro vi invitiamo a lasciare un commento nel box delle informazioni. Se amate le insalate provate a realizzare anche quella [sfiziosa](#) del nostro archivio!

## INGREDIENTI

POMODORI 4

CETRIOLI 2

CIPOLLE 2

FETA 200 gr

PEPERONI VERDI 1

ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

OLIVE NERE 150 gr

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare l'insalata con feta e olive lavate bene le verdure per prima cosa.

In una terrina capiente mettete i pomodori ed i cetrioli, aggiungete quindi la cipolla, il peperone, le olive, il sale, l'aceto e l'olio, mescolando bene. Assicuratevi di tagliare tutti gli ingredienti quanto più della stessa dimensione.





2 Alla fine aggiungete anche il formaggio in un'unica fetta o sbriciolato, l'origano e servite.

CONSIGLIO