

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cundijun

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

Pomodori
peperoni verdi
cipolline
basilico
rucola
cetriolo
acciughe sott'olio
olive nere
uova sode
origano
aglio
olio extra vergine
sale
pane casereccio.

PREPARAZIONE

1 In una grande terrina tagliate i pomodori, i peperoni verdi a fettine, tritate finemente le

cipolline, tagliate le foglie di basilico e di rucola.

Aggiungete il cetriolo tagliato a fettine, le acciughe salate fatte a pezzetti, una manciata di olive nere, le uova sode tagliate a fette.

Condite il tutto con olio extra vergine, aceto, sale, origano e uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciato intero.

Si consiglia di gustarlo accompagnato da fette di pane casereccio.