

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di capperi e cucunci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

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



PREPARAZIONE

1 Per preparare quest'insalata fate sbollentare innanzitutto i capperi e i cucunci (frutti del capperi). Scolate, asciugate e tritate entrambi.

Nel frattempo, ammorbidite del pane casereccio secco, aggiungetevi i capperi e i cucunci, l'olio, l'aglio tritato, la menta, il succo di limone, il basilico, l'origano, l'olio e il pepe.

Servite il piatto dopo averlo lasciato riposare per qualche tempo.