

ANTIPASTI E SNACK

Insalata Greca con feta facile

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

Deve essere servita subito?

Il mio consiglio è quella di farla riposare almeno venti minuti in frigorifero.

Potrei utilizzare le olive bianche al posto di quelle nere?

Sì vanno benissimo anche le bianche.

Non devo aggiungere sale?

In realtà la feta è molto saporita già di per sé, quindi assaggia alla fine e se ce ne è bisogno lo aggiungi in quel momento.

Mi dici quale cipolla devo utilizzare?

Va bene anche quella di Tropea che è molto croccante e saporita.

Per rendere meno amaro il cetriolo come devo fare?

Strofina sul bordo la parte terminale del cetriolo stesso, dicono funzioni!

Posso eliminare il cetriolo?

Sì puoi non metterlo se non ti piace, magari sostituiscilo con delle carote che danno croccantezza.