

INSALATA GRECA

L'insalata greca

È un piatto che supera i confini della terra di Apollo per approdare sulle nostre tavole! È una preparazione dalle grandi virtù: facilissima, ricca di sapore, economica negli ingredienti. Fatela vostra!



Ingredienti

- **Pomodori** q.b.
- **Cipolle rossa** - q.b.
- **Cetrioli** q.b.
- **Aceto (di vino bianco)** 1 cucchiaino da tavola
- **Olive nere** q.b.
- **Feta a cubetti** - q.b.
- **Origano essiccato** 1 pizzico
- **Olio extravergine d'oliva (evo)** 4 cucchiaini da tavola
- **Sale** q.b.

Preparazione:

Lavate ed affettate le verdure, quindi riunirle in una ciotola capiente.



Condite le verdure con un cucchiaino di aceto, l'olio extravergine di oliva ed il sale; mescolate bene.



A questo punto aggiungete le olive nere e l'origano secco.



Ultimate l'insalata greca aggiungendo la **feta** a cubetti e dell'altro olio extravergine d'oliva.



Servite subito l'insalata greca o conservatela in frigorifero coperta fino al momento di portarla in tavola.