



## INSALATA CON FETA E MENTA

65 minuti · Vegetariana · Serve per 4

Semplicità e freschezza per una esplosione di gusto, ottima come antipasto ma anche come contorno ad una grigliata di crostacei

### Ingredienti:

50 g di Menta fresca, Sapori del Mio Orto  
250 g Pomodorini SiPomodoro tagliati  
1 cipolla rossa a dadini  
1 cetriolo, a dadini  
2 peperoni, a dadini  
2 cucchiaini di succo di limone  
100 g di feta  
50 ml olio EVO  
2 cucchiari di aceto balsamico  
Sale e pepe

### Istruzioni:

Mettere i pomodori, SiPomodoro, la cipolla, i peperoni e il cetriolo in un colino e condire con un pizzico di sale marino quindi mettere da parte a scolare per un'ora.

Eliminare il succo in eccesso dalle verdure e trasferire le verdure in un'insalatiera.

Condisci con succo di limone, feta, aceto balsamico e menta fresca. Condire con sale, pepe ed olio EVO a piacere.

### LA RICETTA

Pomodoro, cipolle, peperoni e cetrioli tagliati a dadini fini, sono un'ottima base per un'insalata, e da lì puoi davvero scatenare la tua fantasia culinaria.

TEMPO DI PREPARAZIONE	TEMPO DI ATTESA	TEMPO TOTALE
5 MINUTI	60 MINUTI	65 MINUTI

 RICETTA X 4 • 139 CAL -

