Ricetta: **Insalata greca**

Author: WWW.MISYA.INFO

L'insalata greca (greek salad) è una delle più popolari insalate in Grecia in quanto è un pasto leggero, rinfrescante e facile da preparare.Finalmente è arrivata l'estate e un pò perchè il caldo mi spinge a mangiare solo alimenti freschi, un pò perchè si avvicina la prova costume,in questi giorni vi proporrò un bel pò di piatti estivi. Questa ricetta dell' insalata greca è davvero da provare, a casa mia piace a tutti e in estate la preparo almeno una volta a settimana :)

Ieri pomeriggio ho scelto l'intimo che indosserò sotto l'abito da sposa e ho comprato le scarpe... sono bellissime *_* altri 2 punti da cancellare sulla lista delle cose da fare eheh

p.s. scusate per il ritardo nelle risposte ai commenti, ma lo sapete che vado sempre di corsa...

Ingredienti per 4 persone:
  200 gr di feta (formaggio tradizionale greco fatto con latte di pecora e latte di capra)
  200 gr di insalata iceberg
  3 pomodori
  2 cetrioli
  1 cipolla rossa
  50 gr di olive nere
 basilico
 origano
 sale
 olio evo

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo totale: 15 min
Procedimento per preparare l'insalata greca
Preparare tutti gli ingredienti per preparare l'insalata grecaLavate, asciugate e tagliate l?insalata, mondate la cipolla e tagliatela a rondelle sottili, lavate i pomodori e tagliateli a fettine sottili, mondate i cetrioli e tagliateli a rondelle (io ho usato dei cetrioli sott'aceto perchè mi mancavano i cetrioli freschi).
Prendete il formaggio Feta e tagliatelo a listarelle.Preparate l?insalata greca nei piatti da portata in questo modo...
Disponete in ogni piatto una base di insalata iceberg.

Adagiate ora sul letto di insalata iceberg le fettine di pomodoro, cipolla e cetriolo.

Disponete ora le fettine di feta e le olive nere

Condite l'insalata greca con un filo d'olio e salate

Spolverizzare l'insalata greca con l'origano, guarnire con dei ciuffetti di basilico e servite.

Se vi va di accompagnare l'insalata greca con qualche altro piatto ellenico, qui trovate tutte le altre ricette greche

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO