

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 po' perchè il caldo mi spinge a mangiare solo alimenti freschi, un po' perchè si avvicina la prova costume, in questi giorni vi proporrò un bel po' 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)
3 pomodori
1 cetriolo
1 cipolla rossa
50 gr di olive nere
origano
sale
olio evo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo totale: 15 min

Procedimento per preparare l'insalata greca

Lavate, asciugate e tagliate i pomodori a spicchi, sbucciare e tagliate a pezzetti il cetriolo.

Mondate la cipolla e tagliatela a rondelle sottili, tagliate il formaggio Feta a cubotti e sciacquate le olive.

Mettete in un'insalatiera pomodori, cetriolo, cipolle e olive, condite con sale e olio extravergine d'oliva.

Aggiungete la feta, spolverizzate l'insalata greca con l'origano 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