



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Insalata nizzarda



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **insalatiera**

Ingredienti

- 5 pomodori maturi
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 1 cetriolo
- 1 cipolla rossa
- 400 gr di fave fresche
- 100 g di olive nere snocciolate
- 2 spicchi d'aglio
- 4 uova sode
- 6 filetti di acciughe sotto sale
- 250 gr di tonno sott'olio
- 1 mazzetto di basilico
- 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva
- aceto di vino
- sale

Preparazione Insalata nizzarda

Passo 1.

Lavate le verdure, tagliate sottilmente le cipolle e i peperoni, a pezzi i pomodori e a fettine il cetriolo.

Passo 2.

Lavate e diliscate i filetti di acciuga, tagliate a spicchi le uova e spezzettate le foglie di basilico.

Passo 3.

Ponete tutte le verdure in un'insalatiera, aggiungete i filetti di acciuga e le uova e condite con olio extravergine d'oliva, sale e aceto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)