

AMANIDA GREGA

Consells

Ruixa per sobre oli d'oliva i afegeix-hi sal al gust i orenga.

Ingredients

(per a 4 persones):

- 200 g de formatge feta 4 tomàquets
- 1 ceba morada
- 1 pebrot verd
- 1 cogombre
- 4 cullerades d'olives negres
- 1 culleradeta de vinagre
- Orenga
- Oli d'oliva i sal

Elaboració

Renta els tomàquets, el pebrot verd i el cogombre amb aigua freda, escorre'ls i asseca'ls. Pela la ceba morada, talla-la per la meitat i cada meitat en juliana, és a dir, en tires fines que queden com mitges llunes.

Submergeix la ceba en un bol amb aigua freda i una culleradeta de vinagre, perquè així perd una mica de força el sabor.

Talla el tomàquet en quarts i elimina la part central.

Treu el peduncle i les llavors al pebrot verd, i talla'l en rodanxes.

Talla el cogombre en rodanxes i cadascuna en 4 parts.

Talla el formatge feta en dauets.

Col·loca en un bol gran al centre o en bols individuals el tomàquet, el pebrot verd, el cogombre, la ceba escorreguda, el formatge feta i les olives negres.

