



## Insalata Italiana

Italian Salatas



3 pomodori grossi e duri  
5 fette di salame  
1 cetriolo  
1 pepe italiano  
2 fogli di ricci  
1 cucchiaino di basilico secco  
3 spicchi d'aglio  
2 cucchiali farina di pangrattate  
3 cucchiali d'aceti  
3 cucchiali d'acqua mezza calda  
4 cucchiali olio d'olive  
1 cucchiaino di sale, pepenero

- # Si sbucciano i pomodori e si tagliono come la grandezza di nocciole.
- # Si tolgono i semi delle pepe e si taglano un pò più grosse e si taglia la grandezza di nocciole anche cetriolo.
- # Si mettono insieme in una ciotola profonda ricci tagliati finemente, pomodoro, pepe e cetriolo.
- # E sopra si mescola la sosa che si ha fatto della farina di pangrattate, aglio pestato, aceto, acqua, olio d'oliva , e basilico secco .
- # L'ultimamente si mescolano la salme tagliate finemente , sale e pepenero.
- # E si prendono nel piatto da servire.

Nota: Nella insalata d'italiana se si aggiunge l'aceto di mela si avrà un gusto diverso.