



## Schiacciata Piccante

Acili Ezme



6 pomodori  
2 pepe italiane  
1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
8-10 foglie di menta  
1 cucchiaino di melagrana  
2 cucchiai olio d'oliva  
1 cucchiaio salsa di pepe piccante

- # Primamente si sbucciano i pomodori e si taglano in 4 pezzi poi si levano i semi.
- # Le pepe si taglano i due e si levano i semi poi si pestano bene prezzemolo e menta. Poi si pestano aglio.
- # Nella miscelata si aggiungono cipolle tagliate infine insieme con sale e si miscelano bene .
- # Sopra di cipolla saggio mano pomodoro tagliato pepe Italiane prezzemolo e menta insieme con aglio e si miscela.
- # In un'altra ciotola si miscelano melagrana olio d'oliva e salsa di pepe poi si svuotano sopra degli altri materiali.
- # Poi si miscelano bene tutti i materiali con schiacciare.
- # Meglio di portare al tavolo il giorno dopo.

Nota: Questa insalata si può preparare anche con schiacciare tutti i materiali con il robot. Pero il gusto non sara bene.