



Insalata di Formaggio

Peynir Piyazi



Mezzo kg di formaggi
1 cipolla
15-20 rami di prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
5 cucchiali olio d'oliva

Le cipolle si tagliano in mezzo rotonde e poi si arrossiscono insieme col sale.

Formaggio si grattugia prezzemolo si macina.

Materiali preparati si prendono in una ciotola alla sopra si aggiungono peperoncino a rosso Pepe Nero ed olio d'oliva poi si miscelano senza fastidiarsi.

I materiali preparati si prendono nel piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Si preferisce dosare il formaggio duro.