



Insalata invernale con Olive verdi piccanti

Ingredienti:

- 1 confezione di Olive greche snocciolate con peperoncino Saclà 50 g
- 150 g di broccoli
- 150 g di cavolfiori
- 20 cl di aceto di vino bianco
- 1 finocchio
- 1 melograno
- 1 cespo di trevigiana
- 1 pera
- 20 g di pomodori secchi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale grosso q.b.
- Sale q.b.
- Peperoncino in polvere q.b.



Preparazione:

- Lavate e asciugate i broccoli e i cavolfiori e quindi divideteli in cimette.
- Fate bollire circa 2 litri di acqua, aggiungete l'aceto e una presa di sale grosso.
- Tuffate le cimette e lasciatele cuocere per qualche minuto avendo cura di scolarle ancora croccanti. Bloccate la cottura sciacquandole sotto l'acqua fredda corrente.
- Lavate, asciugate e tagliate a fette sottili il finocchio, la trevigiana e la pera.
- Tagliate a listarelle i pomodori secchi.
- Sgranate metà del melograno e spremete la restante metà.
- Unite il tutto in una ciotola e condite con olio extra vergine di oliva, il succo del melograno, un pizzico di sale, un pizzico di peperoncino e aggiungete le Olive greche snocciolate con peperoncino Saclà.
- Ecco pronta una insalata gustosa e colorata, ricca di vitamine... Buon appetito!