

## Insalata di pomodori secchi e feta (Contorni)



### Preparazione

Tagliare e lavare bene l'insalata. Aggiungervi la feta a dadini, le olive scolate della salamoia e i pomodori secchi tagliati a pezzettini. Condire a piacere con olio extravergine di oliva e sale e servire subito!

### Consigli

Se non trovi la feta, acquista dunque un formaggio di capra fresco: la sua leggerezza ed il suo sapore delicatamente acidulo sono perfetti per questo abbinamento!

### Curiosità

Se non lo sapevi, la feta greca è un formaggio caprino.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Insalata** (un cespo di insalata fresca)

**Pomodori secchi** (una manciata di pomodori secchi)

**Feta greca** 100 grammi

**Olive** (due cucchiaini di olive leccine in salamoia)

**Olio**

**Sale**