

# Insalata Dell'olimpo

Mondate la cipolla, riducetela ad anelli sottili e raccogliete questi in una insalatiera. Cospargeteli con un pizzico di sale e una macinata di pepe, poi bagnateli con l'olio d'oliva e l'aceto di vino bianco e lasciateli riposare per circa un'ora, in modo che si ammorbiscano. Nel frattempo lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a fette rotonde; pelate il cetriolo e riducete questo e il formaggio a cubetti. Trascorso il tempo indicato, mettete nell'insalatiera contenente le cipolle anche i pomodori, il cetriolo e la Feta. Unite infine le olive nere e mescolate con delicatezza, in modo che i vari ingredienti possano assorbire il condimento e insaporirsi. Servite subito. --- **CONSIGLI.** Chi ha avuto occasione di visitare la Grecia, avrà sicuramente gustato questo tradizionale antipasto, fresco e saporito. Mentre le verdure presenti possono variare, per l'aggiunta di peperoni verdi e verza, la Feta ? sempre presente e costituisce l'ingrediente caratteristico di questa preparazione. Si tratta di un formaggio prodotto con latte di pecora, talvolta di capra, molto diffuso anche da noi. Tuttavia, se non riuscite a trovarlo, lo potete sostituire con la giuncata, simile nell'aspetto e nella consistenza.

## Ingredienti

1 Cipolla Media  
4 Cucchiari Olio D'oliva  
1 Cucchiario Aceto Di Vino Bianco  
4 Pomodori  
1/2 Cetriolo  
12 Olive Nere  
100 G Formaggio Feta

## Note

Luogo: Grecia.