Insalata di peperoni crudi e zucchine

FACILEeBUONO

1 peperone
1 zucchina piccola
mezzo limone
2 cucchiai di aceto bianco
un pizzico di sale

Un'insalata un po' speciale

Laviamo il peperone tagliato e mondato dei semi interni.
Tagliamolo a listarelle sottili.
Laviamo la zucchina e tagliamola a fiammifero.
Mettiamo le due verdure in un recipiente e condiamole con il succo del limone, l'aceto bianco e il sale.
Mescoliamo per bene e lasciamo insaporire in frigorifero per alcune ore.

Quest'insalata di peperoni crudi è una ricetta antica, riprendiamola in chiave moderna!

Un'insalata di peperoni crudi e zucchine un po' speciale. Una ricetta vegetariana da provare come contorno per accompagnare una grigliata.