



Salade d'été aux tomates, à la ricotta et à la feta



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tomates (en gros morceaux)
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
1 poivron rouge (coupé en gros morceaux)
1 botte de persil plat (finement hachées)
2 oignons de printemps (coupés finement)
2 cuillères à soupe de ricotta
1 paquet de feta
1 citron (jus)
huile d'olive
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les tomates, l'oignon rouge, les morceaux de poivron rouge, le persil plat et les oignons verts dans un saladier.
- 2.** Mélangez délicatement la ricotta aux légumes.
- 3.** Parsemez de morceaux de feta.
- 4.** Ajoutez un filet d'huile d'olive et le jus du citron.
- 5.** Assaisonnez à votre goût de poivre noir du moulin.
- 6.** Laissez un peu reposer au frigo.
- 7.** Servez avec de la baguette.