

# INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

Sono stata diverse volte in Grecia in vacanza, l'ultima volta ormai sette anni fa.. mi è sempre piaciuta l'aria che si respira, il mare meraviglioso, le case bianche.. e il cibo, in particolare mi paice la pita gyros e l'insalata greca, quando sul libro di Donna Hay "ricevere in un'istante" ho visto la ricetta dell'insalata di feta in padella ho pensato che dovevo proprio provarla, poi mi son lasciata andare con gli ingredienti e ho aggiunto quello che vedete sottolineato. Lei la cuoce semplicemente senza impanatura ma io ho deciso di provarla con la farina di mandorle, essendo un formaggio salato ho pensato che una nota dolce avrebbe dato un buon equilibrio, e infatti il risultato è stato buono!! Nelle foto vedete un sasso a forma di cuore che abbiamo trovato proprio su una spiaggia di Santorini.

## INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

per 2 persone

200 gr di feta

1 cetriolo

1 pomodoro grande

prezzemolo

20 olive taggiasche

pomodori secchi

farina di mandorle q.b.



Lavate la feta e tamponatela con carta assorbente. Tagliatela a fette di circa un centimetro passatele nella farina di mandorle facendola aderire bene.

In una padella antiaderente scaldate dell'olio evo e fate scaldare. Mettete a cuocere le fette di feta, l'operazione sarà un pò delicata, innanzi tutto dovete aspettare che sia ben rosolata poi per girarla dovete far in modo di prender su la fetta tutta in una volta quindi dal lato lungo, in questo modo eviterete che si rompa perchè scaldandosi ovviamente la feta si ammorbidisce.

Girate le fette fatele rosolare bene anche dall'altro lato.

Tagliate i cetrioli in quattro parti eliminate i semi al centro poi tagliateli a bastoncini sottili. Lavate il pomodoro e taglialtelo a fette sottili.

Disponete sul fondo del piatto le fette di pomodoro poi quelle di cetriolo, condite con un filo d'olio evo, sopra appoggiate la feta e a piacere olive pomodori secchi e prezzemolo.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.