

# Insalata ai tre pomodori

L'**insalata ai tre pomodori** è un contorno tipicamente estivo a base di tre varietà differenti di pomodori, che ben si armonizzano nelle loro sfumature di sapore. Per una buona riuscita estetica dell'insalata è bene tagliare ogni varietà in modo differente, come spiegato in ricetta.

L'**insalata ai tre pomodori** è ottima servita su fettine di pane abbrustolito, sfregato con un pochino d'aglio. Se si lasciano riposare i pomodori per una decina di minuti, già conditi, si formerà un fondo delizioso, da utilizzare per bagnare le fette di pane prima di disporvi l'insalata.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **90Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di pomodorini tipo Pachino
- 100 g di pomodori tipo Camone
- 100 g di pomodori rossi tipo Ramato
- 1 cipolla rossa di Tropea
- Aceto di mele
- 2 spicchi di aglio
- 5 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori e tagliare i pomodorini a metà, i camoni a fette ed i ramati a spicchi.
- Pelare la cipolla rimuovendo lo strato esterno più duro dalla consistenza cartacea, affettarla, quindi tagliare le fette in quattro parti. Mettere i pezzettini così ottenuti in una ciotola con acqua e aceto e lasciarla a bagno per almeno 10 minuti, quindi sciacquarla e scolarla bene.
- Mettere i pomodori e le cipolle in un piatto, unire gli spicchi d'aglio spelati e affettati, il basilico lavato e spezzettato, l'olio e un pizzico di sale.
- Mescolare bene gli ingredienti e servire.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

