

## Insalata di ceci

### Ingredienti

*per 4 persone*

200 gr di ceci in scatola precotti  
1 scatola di tonno sott'olio  
1 porro  
1 peperone giallo o rosso  
1 spicchio d'aglio  
1 cipollotto  
20 gr di capperi  
40 gr di olive verdi denocciate  
prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
aceto di vino bianco  
sale e pepe

**preparazione:** 15 min.

**esecuzione:** facile

**Vino:** Sudt. St. Magdalener

Preparate una salsa frullando insieme il tonno ben sgocciolato dall'olio di conserva, il cipollotto tritato, 1 cucchiaino di aceto, i capperi lavati e strizzati e le olive.

Aggiungete circa  $\frac{1}{2}$  bicchiere d'olio a filo durante l'emulsione e, quando avrete ottenuto una crema soffice, versatela in una terrina.

Pulite il peperone eliminando tutti i filamenti e i semi interni, lavatelo bene e poi affettatelo sottilmente. Riunitelo in una terrina con i ceci sciacquati e con il porro tagliato ad anelli sottili.

Versate sulla verdura un trito di aglio e prezzemolo (volendo potete eliminare l'aglio) e la crema di tonno; aggiustate di sale, mescolate e servite.

