

# Insalata colorata di cetrioli al basilico

---

Pochi ingredienti per preparare questa insalata di cetrioli ricca e colorata; un contorno veloce, ottimo con del pesce al vapore oppure con delle polpette di legumi.

## Ingredienti

- 5 pomodori maturi da insalata
- 2 cetrioli di medie dimensioni
- g 300 di polpa di melone
- 1 cipolla rossa
- qualche fogliolina di basilico
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- un pizzico di sale marino integrale

## *Procedimento*

Prendete un'insalatiera e procedete come segue: lavate e tagliate i pomodori a tocchetti; lavate e tagliate a piccoli pezzi in cetriolo (se biologico lasciate la buccia); tagliate a dadini il melone; pulite, lavate e tagliate a fettine sottili la cipolla; lavate e tagliate a listarelle il basilico. In una piccola scodella unite l'aceto balsamico, l'olio e il sale; emulsionate bene con una forchetta o con un piccolo frustino e condite l'insalata.