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.**