

Insalata di cetriolo

**tagliare una cipolla media fine fine in anelli
in un vasoio mettere 1/16 litro aceto balsamico
1/16 litro acqua
sale pepe**

**mescolare bene aggiungere un cucchiaino di olio girasole mescolare ancora
mettere le cipolle tagliate
adesso sbucciare il cetriolo
tagliarlo in fettine sottilissime
mettere nel sugo preparato di aceto/olio
lasciarlo lì per almeno ½ oretta**