

# Taboulet alla libanese

di Monique Nigron

Ingredienti per 8 persone:

3 mazzetti di prezzemolo  
1 mazzetto di menta fresca  
6 pomodori  
1 cipolla  
2 limoni  
mezzo bicchiere di olio di oliva  
1 bicchiere di Bulgur  
2 cucchiaini di sale  
un po di pepe dolce

Preparazione:

Mettete il Bulgur a mollo per un ora e mezza in acqua e strizzatelo.  
Nel frattempo lavate il prezzemolo, la menta e sminuzzateli finemente.  
Lavate i pomodori, privateli della polpa e tagliateli in pezzi molto piccoli.  
Infine tritate finemente la cipolla.  
Mescolare il tutto con il Bulgur e aggiungere olio, succo di limone, sale, e pepe.  
Amalgamate bene il tutto e conservate in frigo per un paio d'ore prima di servire.

Buon Appetito!!