

ANTIPASTO ESTIVO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagiolini,
- sale,
- 250 g di patatine piccole,
- quattro uova,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 80 g di olive nere,
- 2 pomodori da insalata,
- 80 g di filetti di acciuga,
- un cucchiaino di senape,
- mezzo bicchiere di olio,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- pepe.

Fate lessare i fagiolini in acqua bollente salata, dopo averli spuntati e liberati dagli eventuali fili.

Lessate anche le patate, già sbucciate, sempre in acqua salata.

Fate rassodare le uova, poi lasciatele raffreddare.

Sgocciolate il tonno dall'olio, snocciate le olive e tagliate a fette i pomodori.

Ora preparate il piatto di servizio, preferibilmente rotondo, nel modo seguente: nel centro disponete a cupola i fagiolini, circondandoli con le patate tagliate a fettine, leggermente sovrapposte l'una all'altra; intorno alle patate fate un cerchio di filetti di acciuga e intorno a questo disponete, sempre in tondo, le fette di pomodoro (sarebbe meglio se i pomodori fossero delle stesse dimensioni, in modo da ottenere delle fette abbastanza uniformi); circondate ancora con le fette di 3 uova sode, mettendo su ciascuna di queste un'oliva disossata.

Spargete infine su tutto il tonno sminuzzato.

Con l'altro uovo sodo, tagliato a spicchi, decorate i fagiolini, formando una specie di stella: nel centro disponetevi un'oliva. Mettete in una scodella la senape, stemperandola con l'olio, aggiungete il succo del limone, una presa di sale e una buona pizzicata di pepe.

Emulsionate la salsa, sbattendola con una forchetta, e versa tela sulle verdure poco prima di portarle in tavola.