

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 1

Ingredienti per 6-8 persone:

- 150 g di prosciutto crudo,
- 160 g di prosciutto cotto,
- 100 g di salame a pasta grossa (tipo salsiccionne),
- 100 g di salame a pasta fine (tipo ungherese),
- 100g di salame di Varzi (o di Felino),
- 100 g di lonza,
- 100 g di lingua salmistrata,
- peperone rosso sott'aceto,
- olive nere,
- cetriolini sott'aceto,
- olive verdi,
- tonno sott'olio,
- cipolline sott'aceto,
- funghetti sott'olio,
- peperoncini interi sott'aceto,
- carciofini sott'olio,
- filetti di alici,
- un cespo di lattuga.

La preparazione dell'antipasto all'italiana, velocissima da fare, richiede solo un po' di fantasia, affinché il piatto risulti gradevole anche alla vista.

L'idea che vi suggeriamo in questa ricetta è semplicissima ma di notevole effetto.

Occorrono per 2 vassoi tipo rettangolare e una coppa come quelle che si usano per i cocktail di gamberi, oppure una semplice coppa da champagne.

La coppa va disposta nel mezzo di un vassoio e vi si dispongono intorno a cascata le fette di prosciutto crudo, che devono essere piuttosto larghe; queste vanno messe con un lembo dentro la coppa e con l'altro che va ad adagiarsi sul vassoio e vanno leggermente sovrapposte.

Sistamate le fette di prosciutto crudo, allineate in 2 file parallele le fette di prosciutto cotto, piegate in 2 o in 3 parti e disposte in modo da coprire uno dei lati corti del vassoio.

Poi piegate a metà le fette di salsiccionne e disponetele in fila su uno dei lati lunghi del piatto, coprendone solo la parte centrale (di seguito al prosciutto cotto, fino a dove termina la cascata del prosciutto crudo).

Successivamente piegate in 2 anche le fette di salame a pasta fine, quindi arrotolatele a cono e sistamatele in 2 file parallele, sulla parte centrale dell'altro lato lungo del vassoio.

Infine, sistamate le fette di salame di Varzi sul bordo esterno del lato rimasto libero e, parallelamente, nella parte più interna, le fette di lonza.

Ora il vassoio è interamente ricoperto; restano le fette di lingua: arrotolatele a cilindro e infilatele nella coppa, in modo che sporgano per metà.

Nel vuoto centrale dei cilindri introdurrete qualche listarella di peperone rosso, mentre in ogni cono di salame, metterete un'oliva nera.

Guarnite infine il vassoio con qualche ventaglietto ricavato dai cetriolini: tagliate questi ultimi, nel senso della lunghezza a fettine sottili, che lascerete attaccate a una delle estremità; aprite quindi i ventaglietti, prima di deporli sul vassoio.

Per sistemare gli altri ingredienti sott'aceto e sott'olio, potete usare un'antipastiera a vaschette, oppure sfruttare la nostra

idea, che prevede, come vaschette, delle belle foglie di lattuga.

Sistematiche queste ultime sul vassoio e distribuitevi i diversi ingredienti: il risultato finale sarà gradevolissimo.

Lonza è un termine regionale che indica parti diverse del maiale: nell'Italia settentrionale è la lombata degli animali macellati, in Umbria è la carne del collo; in Toscana invece, al plurale, corrisponde alle guance, alle labbra e alla coda del bue, con cui si usa fare uno spezzatino.

È anche (e noi abbiamo usato il termine con questo significato) un tipo di salume fatto insaccando in un solo pezzo la lombata disossata del maiale (nell'Italia settentrionale: coppa).