

## ANTIPASTO DEL VEGETARIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone rosso (o giallo dolce)
- 2 zucchine
- 1 barbabietola rossa cotta al forno
- 3 uova sode
- 2 melanzane
- 1 scodella di insalata russa già pronta
- 1 tazza di maionese
- 3 pomodori rotondi mediamente maturi
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 6 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di maggiorana
- 1 cucchiaino di origano
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di cognac
- sale
- pepe nero macinato

Per il passato di pomodoro:

- 500 g di pomodori rotondi maturi scottati in acqua bollente, pelati, passati al setaccio

Per condire i pomodori:

- olio d'oliva
- pepe
- sale

Mettete il peperone in una teglia, ungetelo con poco olio e cuocetelo quindi in forno caldissimo (200 gradi) per circa 30 minuti; prima che sia freddo, spellatelo e dividetelo in filetti non troppo sottili che condirete con olio, sale, pepe (solo se il peperone è molto dolce) e un po' di prezzemolo tritato.

Tagliate a metà i tre pomodori rotondi, eliminando i semi e parte della polpa in modo da ottenere 6 scodelline che riempiate con l'insalata russa e guarnirete con metà della maionese e qualche pezzetto di cetriolino o di barbabietola. Spellate la barbabietola e tagliatela a bastoncini condendola poi con olio, pepe, sale e prezzemolo tritato.

Tagliate le melanzane con la buccia, ricavandone lunghe strisce piuttosto sottili che, dopo aver tenuto sotto sale, su un'assicella inclinata, per almeno un'ora, cucinerete sulla piastra del forno o sulla gratella ben calda e condirete, appena cotte, con olio, maggiorana, pepe e sale.

Lessate le zucchine anch'esse non sbucciate, tagliatele a rondelle sottili e conditele con olio, pepe, sale, origano, pomodoro e passata di pomodoro.

Sgusciate le uova sode e tagliatele longitudinalmente; sistematele nel recipiente di servizio e copritele con la rimanente maionese, mescolata a poco passato di pomodoro misto al cognac.

Guarnite con maionese e cetriolino o barbabietola (come i pomodori).

Servite a temperatura ambiente.

Questo antipasto, che risulta particolarmente gradito nella stagione estiva, può sostituire il primo piatto anche in una cena, purché di tipo rustico, non troppo elegante.

Varianti: funghi cotti per pochi minuti nell'acqua bollente e conditi, dopo averli affettati, con olio, pepe e sale; fagiolini lessati, tagliati a pezzetti e conditi con maionese; indi via belga tranciata ad anelli, e simili.