

CUORI DI PALMA PER ANTIPASTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola cuori di palma (circa 1200 g)
- 2 tuorli d'uovo sodo passati al setaccio
- 2 filetti d'acciughe dissalati e passati al setaccio fine
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- poco pepe macinato al momento
- 1 pizzico di sale

Scolate i cuori di palma dall'acqua di conservazione e tagliateli a metà, in modo da ottenere dei tronchetti di circa 7-8 cm di lunghezza, che aprirete per il lungo con un coltello molto affilato.

Poneteli sopra un piatto di servizio rettangolare con la parte convessa rivolta verso l'alto.

A parte sbattete in una scodella con una forchetta l'aceto con un pizzico di sale e l'olio sino ad ottenere una salsa vinaigrette ben emulsionata.

alla quale aggiungerete poco pepe macinato al momento ed i filetti d'acciughe passati al setaccio.

Versate la salsa sui cuori di palma e decorate la superficie con i tuorli d'uovo sodo.