

Antipasto Del Vegetariano

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, pu? sostituire il primo piatto anche in una cena, purch? 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.

Ingredienti

1 Peperone Rosso (o Giallo Dolce)
2 Zucchine
1 Barbabietola Rossa Cotta Al Forno
3 Uova Sode
2 Melanzane
1 Scodella Insalata Russa Gi? Pronta
1 Tazza Maionese
3 Pomodori Rotondi Mediamente Maturi
1 Manciate Prezzemolo Tritato
6 Cetriolini Sott'aceto
1 Cucchiaino Maggiorana
1 Cucchiaino Origano
Olio D'oliva
1 Bicchiere Cognac
Sale
Pepe Nero Macinato
Per Il Passato Di Pomodoro:
500 G Pomodori Rotondi Maturi Scottati In Acqua Bollente, Pelati, Passati Al Setaccio
Per Condire I Pomodori:
Olio D'oliva
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.