

Antipasto Estivo

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 d'acciughe 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 tre 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.

Ingredienti

250 G Fagiolini
Sale
250 G Patate Piccole
4 Uova
200 G Tonno Sott'olio
80 G Olive Nere
2 Pomodori Da Insalata
80 G Filetti D'acciughe
1 Cucchiaino Senape
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
1/2 Limone (succo)
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.