

Insalata Alla Francese (5)

In un largo recipiente mischiare le patate bollite, il prezzemolo, le olive, la cipolla, il tonno e i cavoli bolliti. Tenere in frigorifero almeno 3 ore. Intanto, in un piccolo recipiente preparare la vinaigrette. Condire l'insalata con l'emulsione e guarnire con uova, pomodori, capperi e acciughe.

Ingredienti

200 G Patate
3 Pomodori Cuor Di Bue
100 G Prezzemolo Sminuzzato
100 G Olive Verdi Denocciate
1/2 Cipolla Rossa Affettata Finemente
2 Scatole Di Tonno Grandi
200 G Cavoli
200 G Vinaigrette (olio, Limone E Sale Sbattuti Insieme)
3 Uova Sode Tagliate A Quarti
1 Cucchiaino Capperi
5 Filetti D'acciughe Sminuzzati

Note

Luogo: Francia.