



Antipasto del vegetariano

[Del 19/02/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

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 riempirete 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.



[Home](#) • [Cerca](#) • [Cosa c'e' nella dispensa?](#) • [Invia ricette!](#) • [4 chiacchiere](#) • [Menu' speciali](#) • [Contattaci](#)

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]