

Insalatona estiva

[Del 27/10/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 250 g di fagiolini, sale, 250 g di patate piccole, 4 uova, 200 g di tonno sott'olio, 80 g di olive nere, 2 pomodori da insalata, 80 g di filetti d'acciughe, 1 cucchiaio di senape, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 1/2 di limone (succo), sale, pepe

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, snocciolate 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.

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