

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto primavera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

4 uova sode
due cespi di lattuga romana
4 pomodori non troppo maturi e uguali
un tubetto di maionese
un peperone rosso uno giallo
100gr.di olive nere
2 carote
50gr. di carciofini sottolio
100gr. di acciughe in filetti
olio
un limone
sale pepe.

PREPARAZIONE

1 Sfogliate la lattuga,conservando le foglie migliori che metterete su un grande piatto

rotondo coprendolo completamente.

tagliate a metà i pomodori,svuotateli dai semi e adagiateli a corona sul piatto,mettete al centro le mezze uova con la parte tagliata verso l'alto,riempite i contorni con: carote grattugiate, le olive snocciolate e spezzettate. Tagliate a filetti i peperoni,e fate delle strisce che partono dal centro verso il bordo,aprite i carciofi a fiore e metteteli diritti fra un pomodoro e l'altro,arrotolate i filetti d'acciuga e distribuiteli nel piatto riempiendoli di maionese.

Al momento di servire, conditelo con una emulsione di olio, limone, sale e pepe.