

ANTIPASTI E SNACK

Insalata con uova di pesce

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 100g di uova di pesce salate
- 4 fette di pane
- 1 cipolla molto piccola
- 2 limoni (succo)

PREPARAZIONE

- 1** Fate inumidire bene il pane e togliete la crosta. Sbattetelo fino a renderlo poltiglia e aggiungete le uova di pesce. Continuate a lavorare l'impasto fino a renderlo liscio. Cominciate allora a versare lentamente l'olio e il limone alternandoli. Se volete mettete anche un po' di pepe.
Stendetela in un piatto e ornatela a secondo del vostro gusto usando le olive, i capperi ed i sottaceti.

Variazione:

invece del pane potete usare 4-5 patate bollite (calde) di grandezza media o se preferite invece della cipolla potete aggiungere 2 spicchi d'aglio.

NOTE

L'insalata con uova di pesce regna sulla tavola durante la Quaresima ed è ben accolta da ogni antipasto per l'ouzo.