

# Antipasto alla francese

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 barbabietola piccola cotta al forno  
250 g insalata russa già pronta  
4 coste sedano (coste sbollentate e lasciate raffreddare)  
2 carote crude raschiate e grattugiate fini  
4 sardine sott'olio  
2 uova sode tagliate a spicchi  
2 pomodori ben sodi  
1 peperone verde  
1/4 cavolo rosso  
2 cipolle bianche cotte (bollite o al forno)  
per le guarnizioni e i condimenti:  
olio d'oliva  
aceto di vino  
senape  
4 cucchiaini maionese  
2 filetti d'acciughe dissalati

## Preparazione

20 olive nere piccole  
Sbucciate la piccola barbabietola cotta, tagliatela a metà, affettatela sottile e ponetela in una ciotola. Riducete a filettini corti come fiammiferi (cioè a julienne) le 4 coste di sedano e il peperone verde, ben lavato e ripulito all'interno; tagliate a fettine sottili i pomodori; affettate il pezzo di cavolo rosso, precedentemente liberato delle foglie più dure, sbollentato per 4 minuti in acqua bollente salata e sgocciolate, ottenendo dei trucioli sottili. Ponete ognuna di queste verdure (comprese le cipolle bianche cotte e tagliate a pezzi) in ciotole diverse. Preparate ora una salsetta sbattendo in una scodella 2/3 di olio, 1/3 di aceto, sale, poco pepe macinato, e con parte di questa condite separatamente le fettine di pomodori, di barbabietola e di cavolo rosso. Al condimento rimasto aggiungete 2 cucchiaini di senape, stemperateli bene, quindi versatene una parte sui pezzettini di sedano, sulle carote grattugiate e sulle cipolle bianche; aggiungete a queste ultime anche un cucchiaino di piccoli capperi sott'aceto. Completate poi l'insalata di pomodori con qualche oliva nera, un pizzico di origano e alcuni pezzetti di filetti d'acciughe dissalati. Dopo aver ben rimescolato separatamente i vari tipi di insalate, deponeteli ad uno ad uno nei diversi scomparti di un'antipastiera, alternandoli con le sardine sott'olio, gli spicchi di uova sode guarniti con maionese e l'insalata russa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>