

Antipasto del vegetariano

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 peperone rosso (o giallo dolce)
2 zucchine
1 barbabietola rossa cotta al forno
3 uova sode
2 melanzane
1 scodella insalata russa già pronta
1 tazza maionese
3 pomodori rotondi mediamente maturi
1 manciata prezzemolo tritato
6 cetriolini sott'aceto
1 cucchiaino maggiorana
1 cucchiaino origano
olio d'oliva
1 bicchiere cognac
sale
pepe nero macinato

Preparazione:

500 g pomodori rotondi maturi scottati in acqua bollente, pelati, passati al setaccio
Mettete il peperone in una teglia, ungetelo con poco olio e cuocetelo quindi in forno caldissimo (200 gradi) per condire i pomodori 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>