

# Antipasto estivo

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

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

## Preparazione

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 sulla tavola poco prima di portarle in tavola.

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

<http://www.ricetteitalia.org>