

ANTIPASTI

Pinzimonio tre salse

DOSI

10 persone

COTTURA

45 min

Ingredienti per 10 persone

Aceto di vino	3 cucchiiai
Pomodori	2
Sedano bianco	1
Crescione	150 g
Patate novelle al vapore	8
Cipollotti	8
Peperone rosso	1
Peperone verde	1
Cetrioli	3
Foglie di finocchio	2 cucchiaini
Insalata lattuga romana	1
Prezzemolo	2 cucchiaini
Olio d'oliva	8 cucchiiai
Sale	
Pepe	
Filetti d'acciughe sott'olio	50
Aglione	2 spicchi
Succo di limone	
Burro	15 g
Panna	15 cl
Insalata lattuga	1 cuore

Preparazione

- 1 Lavate i pomodori e tagliateli a fette sottili. Lavate il sedano, tagliate le foglie (conservatene qualcuna per la decorazione del piatto) e tagliate le coste centrali a pezzi di 10 cm.

- 2 Eliminate i gambi del crescione, lavate le foglie e asciugatele. Mondate i cipollotti, lavateli, tagliate a fette la parte bianca e separatela in anelli.
- 3 Lavate i peperoni, eliminate i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a listarelle. lavate i cetrioli, non pelateli e tagliateli a bastoncini. Sfogliate le insalate, lavatele e asciugatele.
- 4 Disponete il cuore di lattuga e la lattuga romana in una insalatiera e le altre verdure (comprese le patatine) in un piatto di servizio rettangolare, in file parallele.
- 5 Decorate il piatto con le foglie di sedano. Preparate la vinaigrette: mettete il sale e il pepe in una ciotola, aggiungete l'aceto (3 cucchiaini) e l'olio (8 cucchiaini), emulsionate con una forchetta.
- 6 Preparate la salsa alla panna: mondate l'aglio (uno spicchio), tritatelo fine e mettetelo in una scodellina. Aggiungete la panna, il succo di limone (un cucchiaino), il finocchio e il prezzemolo, salate e pepate.
- 7 Mescolate bene. Preparate la salsa alle acciughe: sgocciolate le acciughe, mondate l'aglio (uno spicchio) e schiacciatelo in un mortaio, aggiungete le acciughe, l'olio (un cucchiaino) e il burro e pestate tutto fino a ottenere una pasta omogenea.
- 8 Condite con qualche goccia di succo di limone e pepe. Portate in tavola le verdure e le tre salse in piccole ciotole. Vino consigliato: Marzemino Spumante.