

Insalata Nizzarda

Categoria:

Antipasti freddi

Data:

14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen/1.8 kg al 80% (quantità netta)

360 g	Patate
456 g	Pomodori
320 g	Fagiolini fini, surgelati
144 g	Cipolle
40 g	Capperi fini, (scatola) sgocciolati
40 g	Filetti di acciughe (scatola), sgoc
1.6 dl	Olio d'oliva extra vergine
5.6 cl	Aceto di vino condito
0.8 x	Condire (sale, pepe)
240 g	Insalata in foglia, mista, fresca
320 g	Tonno (scatola), sgocciolato
120 g	Olive nere (scatola) sgocciolate
8 g	Prezzemolo a foglie lisce

Mise en place

- Cuocere le patate con la pelle, pelarle e tagliarle a fette regolari
- Lavare i pomodori, togliere lo sporco e tagliarli a quarti
- Cuocere e tagliare i fagiolini in pezzi da 3 cm ca.
- Pelare le cipolle e tagliarle a rondelle
- Mischiare l'olio, l'aceto, il sale e il pepe

Preparazione

- Condire le verdure, le patate, i capperi e metà della cipolla con la salsa
- Disporre le foglie di insalata sul piatto
- Disporre le patate e le verdure sulle foglie d' insalata
- Guarnire con il tonno spezzettato, i filetti d'acciuga, il resto della cipolla, le olive e il prezzemolo tritato

Osservazione

- Per piatto unico ricetta intera
- Per antipasto ricetta al 50 %