

DELIZIE DELL'ORTO IN PINZIMONIO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- un limone
- un sedano
- peperoni (250g)
- 2 carote
- 2 carciofi
- finocchi (500g)
- pepe nero
- 6 ravanelli
- 2 indivia belga

Come si prepara

Tagliare dai carciofi i gambi e le punte, dividerli in spicchi e poi metterli a bagno in acqua acidulata con il succo di limone.

Pulire bene le carote, raschiandole, e tagliarle a bastoncini.

Pulire i finocchi dalle foglie esterne, dure, e dai gambi e tagliarli a listelli.

Pulire e lavare il peperone, asciugarlo, togliere il gambo, i semi e i filamenti bianchi, quindi tagliarlo a listarelle.

Privare i ravanelli della radice e delle foglie, raschiarli leggermente e lavarli bene.

Lavare con cura il cuore del sedano e tagliarlo in 4 parti.

Pulire infine l'indivia delle foglie esterne, dividerla in 4 parti e lavarla.

Disporre tutte le verdure così preparate in una grande terrina, quindi preparare 4 scodelline contenenti un'emulsione fatta con olio, sale, un pizzico di pepe e intingervi le verdure prima di mangiarle.

Difficoltà: 1

Tempo: 30



Tags

antipasti freddi, occasioni speciali, contorni, pinzimonio, verdure crude, new, feste, tradizionale, mediterraneo