

## INSALATA ARCOBALENO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 4 uova
- 12 olive verdi
- patate (400gr)
- capperi (1 cucchiaino)
- aceto (5ml)
- maionese (5 cucchiaini)
- tonno sottolio (200gr)
- pepe nero
- barbabietola rossa (80gr)

### Come si prepara

Pulire le patate e lessarle per 20 minuti. Quando sono cotte, scolarle, farle raffreddare e tagliarle a fettine.

Fare bollire le uova per 10 minuti, togliere il guscio e tagliare a spicchi. Sbriciolare il tonno.

Affettare la barbabietola. Lavare i capperi e asciugarli con delicatezza.

In una terrina preparare una salsa mescolando l'olio, l'aceto, il sale ed il pepe.

Mettere le patate su di un piatto da portata, ricoprirle con la salsa preparata. Adagiarvi sopra, al centro, il tonno e, ai bordi, gli spicchi delle uova sode. Decorare a piacere con la maionese.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 50**

### Tags

antipasti freddi, insalate, verdure, ortaggi, Insalata arcobaleno

