CRUDITÉS IN PINZIMONIO

Ingredienti per 4 persone:

- un gambo di sedano bianco,
- qualche mazzetto di insalata trevisana,
- un grosso peperone rosso o giallo,
- 2 grosse carote,
- 2 mazzetti di ravanelli,
- 3 carciofi,
- 2 bei pomodori da insalata,
- un avocado,
- un bel cespo di lattuga,
- qualche cipollotto fresco,
- 2 finocchi,
- un cetriolo,
- il succo di un limone (o di 2),
- sale,
- pepe,
- olio.

Si tratta di un coloratissimo antipasto a base di verdure crude che tutti possono gustare (anche chi ha problemi di dieta).
La sua preparazione è semplice e consiste soprattutto nella sistemazione delle diverse verdure in una grande ciotola di servizio, o su un'alzata, in modo un po' fantasioso, giocando soprattutto sull'alternanza dei colori.
Naturalmente le verdure, prima di essere "composte" per la presentazione, vanno opportunamente preparate.
L'ordine della preparazione, ovviamente non è rigoroso; potrete lavorare come più vi piace, dando la precedenza all'una o all'altra verdura.
Per accompagnare le "cruditees" si prepara il pinzimonio, cioè una emulsione a base di succo di limone, sale, pepe e olio in abbondanza, il tutto ripetutamente sbattuto con una forchetta.
A piacere si può aggiungere anche un po' di senape.
Il condimento va versato in una salsiera e servito a parte accanto a ciascun commensale vi sarà una vaschetta o una ciotolina (rustica o elegante, secondo il tipo di pranzo) dove si verserà un po' di pinzimonio per intingervi le verdure prelevate dal "piatto comune".