INSALATA DI CARNE E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di carne lessata avanzata,
- 4 uova sode,
- 2 patate lesse,
- 1 cetriolo,
- 1 zucchina freschissima,
- 1 cucchiaio di senape,
- 2 limoni,
- 6 cucchiai di olio,
- prezzemolo tritato,
- sale e pepe.

Bagnate la carne, tagliata a fettine, con il succo dei limoni (tenetene da parte un cucchiaio) e lasciatela riposare mezz'ora circa. Intanto tagliate le patate; mondate e lavate cetriolo e zucchina e tagliateli a fettine sottilissime. Tritate qualche scorzetta di limone (solo la parte gialla). In una ciotola stemperate senape e limone, unite un pizzico di sale e poi l'olio a filo, mescolando sempre. Pepate e unite anche la scorza di limone tritata. Disponete carne, uova e verdure su un piatto, cospargete di prezzemolo. Condite con la salsa e servite.