INSALATA DI MOSCARDINI E FAGIOLINI

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di fagiolini,
- 400 g di moscardini,
- 150 g di tonno in scatola,
- aceto di vino,
- olio d'oliva,
- basilico,
- maggiorana,
- peperoncino,
- limone,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagiolini al dente, scolateli e raccoglieteli in un'insalatiera.
Lavate e pulite anche i moscardini, lessateli in acqua salata e limone, scolateli, tagliate in due i più grandi e lasciate interi i più piccoli.
In una casseruolina versate un bicchiere d'aceto, unite abbondante basilico, maggiorana, poco prezzemolo, lo spicchio d'aglio, il peperoncino.
Portate a bollore e lasciate evaporare per alcuni minuti.
Spegnete, eliminate gli aromi.
Sgocciolate il tonno e distribuitelo sui fagiolini, unite i moscardini.
Condite versando a filo l'olio, l'aceto aromatizzato, sale e pepe.
Tenete 2 ore in frigorifero.
Servite.