

INSALATA ALLA FRANCESE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate,
- 3 pomodori cuor di bue,
- 100 g di prezzemolo sminuzzato,
- 100 g di olive verdi denocciolate,
- 1/2 cipolla rossa affettata finemente,
- 2 scatole di tonno grandi,
- 200 g di cavoli,
- 200 g di vinaigrette (olio, limone e sale sbattuti insieme),
- 3 uova sode tagliate a quarti,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 5 filetti d'acciughe sminuzzati.

In un largo recipiente mischiare le patate bollite, il prezzemolo, le olive, la cipolla, il tonno e i cavoli bolliti. Tenere in frigorifero almeno 3 ore.

Intanto, in un piccolo recipiente preparare la vinaigrette.

Condire l'insalata con l'emulsione e guarnire con uova, pomodori, capperi e acciughe.