

INSALATA DI UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- olio d'oliva
- sale
- pepe
- aceto di vino
- 4 uova
- 4 pomodori
- 100 g di funghi champignon
- 120 g di salmone affumicato

Scottate in acqua bollente i pomodori piuttosto maturi, pelateli, tagliateli a filetti eliminando semi e acquosità interna. Lessate le uova, sgusciatele, affettatele assieme agli champignon e tagliate a strisciole il salmone. In una insalatiera mescolate pomodori, champignon, salmone, condite con olio, aceto, pepe, sale; coprite tutto con le uova affettate.