

HORS D'OEUVRE VARIOPINTO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di asparagi,
- sale,
- tre carote,
- una piccola barbabietola,
- quattro fette di prosciutto crudo,
- quattro fette di prosciutto cotto,
- quattro fette di galantina,
- due piantine di insalata belga,
- olio,
- aceto.

Eliminate la parte inferiore dei gambi degli asparagi, livellandoli in modo da ridurli tutti uguali; lavateli bene, riuniteli a mazzetti e fateli lessare, in piedi, in una casseruola piena di acqua bollente salata. Poi scolateli e riduceteli ancora leggermente di lunghezza. Raschiate le carote, fatele lessare in acqua salata e tagliatele ad asticelle; affettate sottilmente la barbabietola. Avvolgete le fette di prosciutto cotto e crudo e di galantina su se stesse, in modo da formare dei rotolini; togliete le prime foglie ai cespi di insalata belga e affettatela sottilmente. Ora preparate il piatto di servizio nel modo seguente: partendo dal centro fate fino al bordo una fila di rotolini di prosciutto cotto; nell'altra metà del piatto, in continuazione della stessa fila, disponete salandole, delle fettine di barbabietola; poi, continuate a disporre gli ingredienti a raggiera, alternando una fila di prosciutto crudo, una di asticcole di carote, una di galantina e una di asparagi. Tra un raggio e l'altro disponete delle striscioline di insalata belga. Portate in tavola questo antipasto coloratissimo, servendo olio e aceto a parte: ogni commensale se ne servirà a piacere per condire le verdure.