



## RICETTA: INSALATA NIZZARDA



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate lesse
- 200 g di fagiolini verdi
- 300 g di tonno al naturale
- 200 g di lattuga
- 150 g di pomodorini ciliegia
- 2 cucchiai di capperi
- 20 olive nere snocciolate
- 8 acciughe
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini d'aceto di vino bianco
- 3 uova sode
- il succo di 1 limone
- 13 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE

### Olio consigliato:



Fragante

### Preparazione:



Taglia le patate bollite a tocchetti (1). Lessa i fagiolini per tre minuti, scolali e raffreddali sotto l'acqua corrente (2). Prepara la vinaigrette con aglio sbucciato e schiacciato, senape, aceto e succo di limone. Mescola bene tutto ed emulsiona l'olio rimasto, usando una forchetta o la frusta (3).



Prendi il piatto da portata, metti alla base l'insalata sfogliata, poi le patate, i fagiolini ed il tonno (4). Aggiungi i pomodorini, tagliandoli a metà, le acciughe spezzettate, i capperi e le olive, uova sode, sale e pepe (5). Condisci con la vinaigrette (6).