

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di patate e feta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i piatti estivi freschi ma gustosi, l'insalata di patate e feta è proprio ciò che fa per voi. Un piatto unico delizioso ma decisamente semplice da fare, di quelli che richiedono poco tempo e poca fantasia. Vi basterà avere gli ingredienti della ricetta a disposizione che vi forniamo qui di seguito e il più del gioco è fatto. Un piatto perfetto da portare in ufficio o sotto l'ombrellone ma diventa anche un perfetto finger food se messo all'interno dei bicchierini magari durante un aperitivo in una sera d'estate con gli amici. Questo poi ovviamente è solo un punto di partenza, voi in base ai vostri gusti potrete variare come meglio credete questa ricetta aggiungendo altri ingredienti che sono di vostro piacimento. Provate questa ricetta e vedrete che è ottima. La feta, tipico formaggio greco si trova

oramai molto comunemente nella grande distribuzione e in tutti i supermercati. Essendo molto saporito e saporito si sposa in maniera decisamente perfetta con la patata che è dolce e con le cipolle. In questo caso abbiamo scelto di usarne di due tipi diversi in quanto quella di Tropea è più delicata mentre la ramata ha un gusto più deciso. Le olive fanno il resto, chiudendo un cerchio di sapori perfetto. Se volete preparare un'insalata diversa dal solito, l'insalata di patate e feta é perfetta e se amate in maniera particolare le insalate e cercate altre idee di piatti freddi, provate allora quella [greca](#), anche questa un proposta estiva molto interessante e gustosa!

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

FETA 100 gr

OLIVE NERE 100 gr

OLIVE VERDI 50 gr

CETRIOLI SOTTO ACETO 50 gr

CIPOLLA ROSSA 1

CIPOLLA DORATA 1

ACETO DI VINO BIANCO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione dell'insalata di patate e feta, la prima cosa da fare è preparare le patate:

Prendete le patate, sbucciatele, sciacquatele sotto l'acqua corrente e tagliatele a cubettoni. Tuffatele dentro una pentola con acqua fredda accendete il fuoco, salate, aggiungete anche un giro di aceto di vino bianco e portate a cottura.



2 Nel frattempo che le patate si stanno cuocendo, prendete le cipolle, una dorata e una rossa, privatele della buccia e affettatele a fettine sottili, poi immergetele in una ciotola con acqua fredda.



3 Le patate hanno raggiunto la cottura, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

A questo punto, togliete le cipolle dall'acqua, asciugatele e raccoglietele in una ciotola.

Gli ingredienti sono tutti pronti, possiamo comporre l'insalata di patate e feta.



4 Versate le patate lessate e freddate, in una capace insalatiera, aggiungete le cipolle e date una prima mescolata.





- 5 A questo punto uno ad uno aggiungete il resto degli ingredienti: le olive nere, olive verdi, i cetriolini sott'aceto.....e la feta sbriciolata.





6 Condite con un filo d'olio, due cucchiari di aceto, se vi piace l'aceto potete anche aumentare la dose, salate.





7 Mescolate il tutto, assaggiate e aggiustate il condimento se necessario, servite.



