

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate all'insalata

LUOGO: [Europa](#) / [Germania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'insalata di patate è una ricetta di origine europea, ma è diventata popolare negli **Stati Uniti** grazie all'**immigrazione tedesca**. Nel corso degli anni, è diventata **una pietanza amata in tutto il mondo**, compresa l'Italia, con varianti regionali e personalizzazioni che ne hanno arricchito il gusto. Oggi le **patate all'insalata** sono considerate un classico intramontabile e una presenza fissa nelle tavole estive, guarda e prova tutte le nostre versioni della ricetta:

[Insalata di patate tonnata leggera](#)

[Insalata di patate con pesto di rucola](#)

[Insalata di patate fagiolini e uova](#)

[Insalata di patate e feta](#)

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per gustarti questa buonissima ricetta di patate all'insalata!

INGREDIENTI PER FARE LE PATATE ALL'INSALATA

PATATE 800 gr

OLIVE DI GAETA 50 gr

OLIVE VERDI 50 gr

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

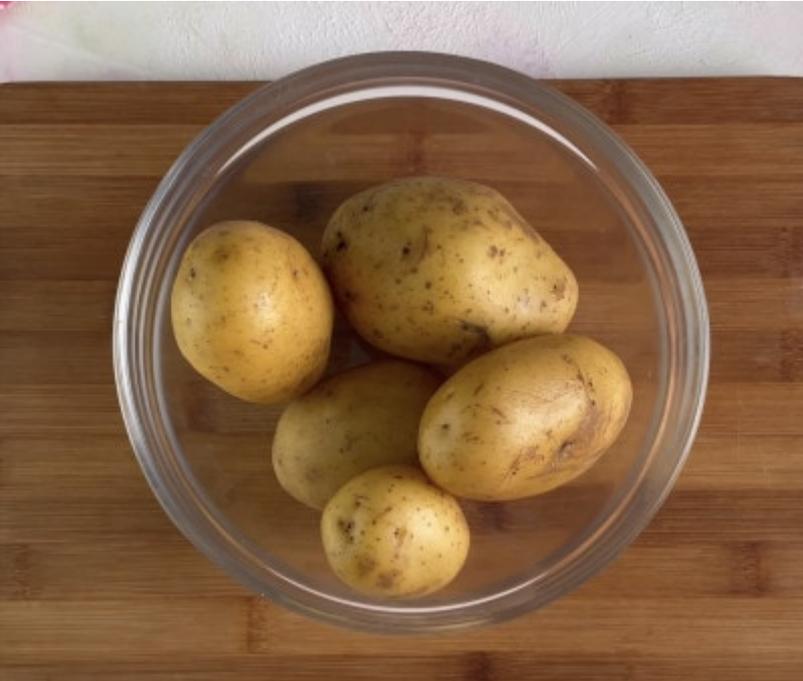
PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

COME SI FANNO LE PATATE ALL'INSALATA

- 1 Quando volete preparare le patate all'insalata per prima cosa: prendete le patate, pelatele e mettete a mollo in una ciotola, in modo tale da non farle annerire. Una volta pelate, tagliatele a dadini e trasferitele nell'inserto per la cottura a vapore. Adagiate l'inserto sulla pentola colma d'acqua calda, mantenete il fuoco medio-basso, coprite e lasciate cuocere il tempo necessario, ma in genere bastano una ventina di minuti per patate di media grandezza.





2 Con la punta di un coltello controllate la cottura, se la punta entrerà facilmente la cottura è giusta.

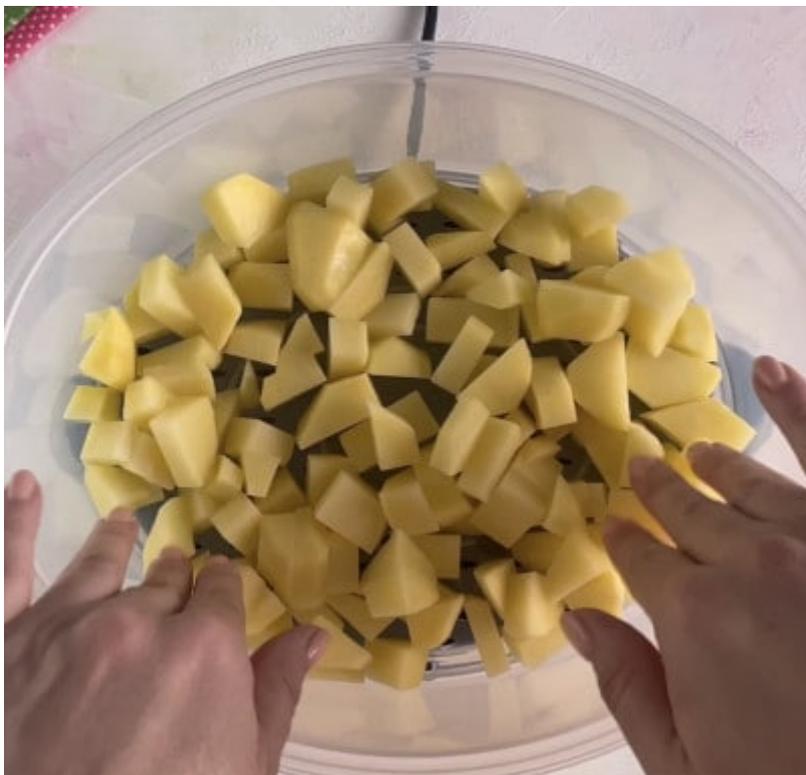
Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.





3 Metti i cubetti di patata nel cestello della vaporiera e cuoci per circa 20-25 minuti. Se non hai la vaporiera, cuoci le patate in acqua bollente per 18-20 minuti.





- 4** Trascorso il tempo previsto per la cottura, verifica che le patate siano cotte infilzandone un cubetto con la punta di un coltello, se affonda senza resistenza, le patate sono pronte, a questo punto togliete da fuoco, se le hai lessate devi scolarle dall'acqua.

Metti i cubetti di patate in un'insalatiera e aggiungi le olive in salamoia snocciolate e scolate dal loro liquido di conservazione.

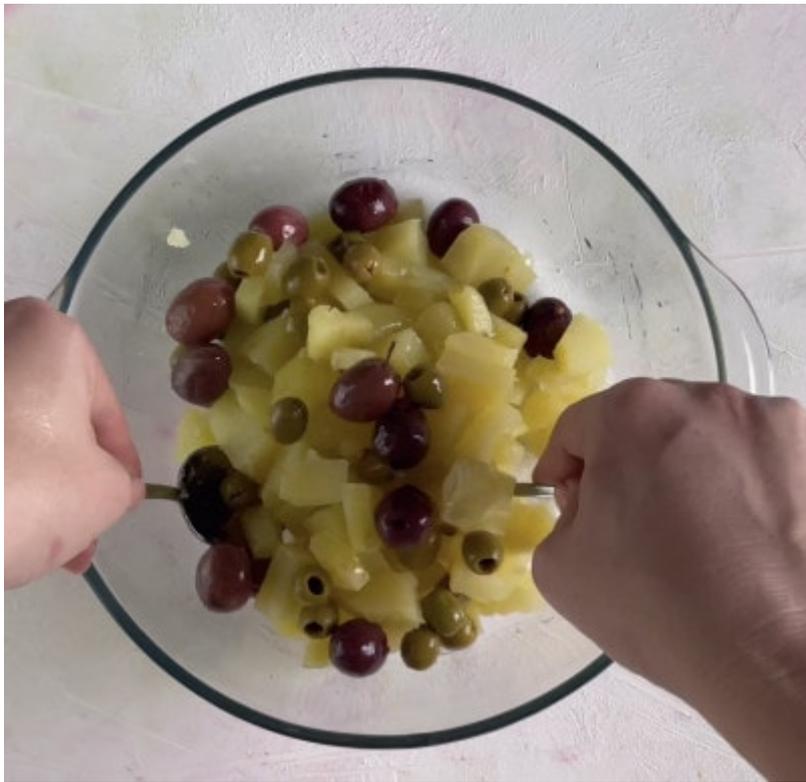




5 Infine aggiungete ancora un filo d'olio e mescolate bene.







6 Lava e asciuga un mazzetto di prezzemolo fresco e tritalo finemente con un coltello.



- 7 Aggiungi il prezzemolo tritato nell'insalatiera con le patate, a questo punto puoi condire tutto con sale e pepe e con un altro giro di olio. Servi le patate tiepide o a temperatura ambiente.







CONSERVAZIONE

L'insalata di patate deve essere conservata in frigorifero, preferibilmente in un contenitore ermetico o coperta con pellicola trasparente. Assicurati che il contenitore sia ben sigillato per evitare che l'aria e l'umidità entrino a contatto con l'insalata.

L'insalata di patate può essere conservata **in frigorifero per un massimo di 3-4 giorni**.

QUALI PATATE SCEGLIERE?

Quando si tratta di scegliere le **patate migliori per essere cotte al vapore o lesse**, è importante considerare la **consistenza** che desideri ottenere. Le **patate più adatte** per queste preparazioni sono di solito quelle a **pasta gialla o a pasta rossa**, poiché mantengono la loro forma e si sfaldano meno facilmente **rispetto alle patate a pasta bianca**.