

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barchette di insalata belga con patate e uova sode

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 insalata belga
- 2 uova sode
- 1 patata di medie dimensioni
- 5 cucchiaini di maionese
- circa 100 g di uova di lompo
- un pizzico di sale.

PREPARAZIONE



- 2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare le patate già lavate, sbucciate e tagliate a dadini.

In una ciotola mescolare le patate e le uova sode tagliate a pezzettini.



- 3 Unite la maionese, un pizzico di sale e mescolare bene.

Staccate dall'insalata le foglie e riempiatele con la farcia.

Completate con un poco di uova di lompo.

