

SECONDI PIATTI

Insalata di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

PATATE 2,5 kg
UOVA SODE 8
CIPOLLOTTI ½ tazze
MAIONESE 1,5 tazze
MOSTARDA 1 cucchiaino da tavola
LATTE INTERO ½ tazze
SALE

PREPARAZIONE

1 Bollire le patate e le uova e lasciar raffreddare. Sbucciare e grattugiare le patate, tritare le uova.

Salsa: miscelare la mayonnaise, la mostarda e il latte fino ad ottenere una crema della densità desiderata e versarla sopra le patate e le uova. Aggiungere le cipolle verdi e miscelare insieme. Salare e pepare a piacere.

Il segreto di questo piatto sta nel grattugiare le patate che rendono l'insalata molto morbida e non densa, se volete potete passare le patate nello schiacciapatate.

Provate anche la versione con [pesto di rucola](#), fresca e gustosa!