

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate

di: *felsina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

2-3 patate
1 cipolla di Tropea
2-3 cipollotti
1 pezzo di sedano
1 peperone verde
2 uova sode.

PER SERVIRE

maionese a piacere
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate in abbondante acqua bollente.

Nel frattempo tritate la cipolla, i cipollati, il sedano, il peperone e le uova.

Riunite tutti gli ingredienti preparati in una insalatiera capiente.



2 Scolate le patate, fatele freddare quindi tagliatele ed unitele agli altri ingredienti.

Condite l'insalata con maionese a piacere, sale e pepe. Se preferite potete far riposare l'insalata in frigorifero per servirla ben fredda.



