

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate alla svedese

LUOGO: Europa / Svezia

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



INGREDIENTI

PATATE 400 gr

SEDANO 1 costa

UOVA 1

RAFANO tritato - 2 cucchiari da tavola

MELE 1

LATTE INTERO 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola

LIMONE 1

ZUCCHERO 1 pizzico

SALE

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate ed il sedano.



2 Pelate le patate e tagliatele a fettine rotonde; tagliate il sedano a pezzetti.

Preparate la maionese con l'uovo, l'olio e il limone, poi mescolatevi la mela, tritata finemente, il rafano, diluito nel latte, e lo zucchero; amalgamate bene gli ingredienti e versateli sulle patate e sul sedano, già conditi con sale.

