

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate grigliate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 patate rosse medie
2 grosse cipolle rosse
½ tazza di aceto balsamico
¾ tazza d'olio
2 cucchiaini di mostarda di Digione
¼ tazza di prezzemolo fresco tritato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Cuocere le patate al microonde fino a metà cottura. Rimuoverle e tagliarle a metà o in quarti se sono grosse. Tagliare le cipolle in fette da 2 cm usando degli spiedini in legno o stuzzicadenti per tenerle insieme.

Grigliare sia le cipolle che le patate a fuoco medio finché siano tenere e dorate.

Per preparare il condimento, miscelare l'olio, la mostarda, l'aceto, il sale ed il pepe in una ciotola piccola. Tritare le cipolle e le patate in piccoli pezzi e metterli in una ciotola da

portata. Aggiungere sufficiente condimento per ricoprirle bene e miscelare il tutto.

Conservare il condimento extra. Aggiungere il prezzemolo fresco tritato e miscelare ancora. Servire caldo.