

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



L'**insalata di patate** è davvero un asso nella manica di tutti quelli che amano stare in cucina. Perché diciamoci la verità quando le idee scarseggiano e anche i soldi le patate e le ricette con esse, sono sempre la soluzione giusta! Questa che vi proponiamo è una ricetta tipica nella zona austriaca che viene spesso servita con la carne. Con questa tecnica di avrò la sensazione di gustare quasi un purè perché le patate sono morbidissime, ma il gusto sarà più pronunciato. Stuzzicare i vostri ospiti con qualche cose di sfizioso e gradito a tutti sarà davvero un gioco da ragazzi. Scegliete le patate di buona qualità e il gioco è fatto! È una ricetta molto utile anche per chi non ha molto tempo da dedicare alla cucina perché può essere preparata in anticipo

e servita poi al momento opportuno. Se amate questo frutto della terra, oltre a questa insalata vi proponiamo di realizzare anche le [patate gratinate](#): super buone!

INGREDIENTI

1 kg di patate
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
4 cucchiaini di aceto bianco o di mele
1 cipolla piccolina tritata finemente
1 tazza di acqua calda o di brodo caldo
sale
pepe
erba cipollina x decorare.

PREPARAZIONE

1 L'insalata di patate che vi proponiamo in questo articolo è una ricetta tipica stiriana, la regione a sud dell'Austria.

Una volta sciacquate, lessate le patate con la buccia. Sbucciarle mentre sono calde e tagliarle a fettine sottili e ponete in una terrina a raffreddare.

Preparate in una ciotolina la cipolla con l'olio, l'aceto, sale e pepe e la tazza di acqua (o brodo se preferite).

Condire le patate e decorare con erba cipollina tritata.

2 Le patate devono risultare cremose quindi se sono troppo asciutte aggiungete acqua, con un goccio di olio e aceto.

CONSIGLIO

Come mai le devo lessare con la buccia?

In questo modo non si sfalderanno e avranno una cottura molto uniforme.

Ho dell'erba cipollina fresca poso aggiungerla?

Certo, in questo caso puoi sostituirla al cipollotto.

A cosa posso abbinarla?

Puoi abbinarla a piatti di pesce o carne, io ci vedo bene una bella e buona orata al forno ad esempio!