

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata "Margherita"

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 7 cucchiari di aceto
- 1/2 cucchiaino di sale
- 3 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- 1 dl di brodo
- 5 cucchiari di salsa maionese
- 5 pomodori
- 5 peperoni verdi
- senape
- 3 uova sode.

PREPARAZIONE



2 Lessare le patate e tagliarle a fettine.

Nel frattempo preparare un'emulsione mescolando in una ciotola l'aceto con il sale,



3 aggiungere l'olio, la cipolla tritata finissima,



4 il brodo e sbattere bene il tutto.



5 In un'altra ciotola preparare il secondo condimento sbattendo 2 cucchiai di aceto con un cucchiaino di senape e mezzo cucchiaino di sale,



6 aggiungere 4 cucchiari di olio ed emulsionare bene.



7 Scottare i peperoni per 5 minuti in acqua bollente.



8 Versare sulle patate il condimento con la cipolla ed il brodo e lasciar insaporire almeno due ore.



9 Tagliare i peperoni a listarelle e condirli con metà dell'emulsione alla senape. Lasciar insaporire.



10 Tagliare i pomodori a spicchi e irrorarli con il rimanente condimento alla senape.



11 Passate le due ore di riposo, aggiungere alle patate la maionese e mescolare con delicatezza per non rompere troppo le fette.



12 Disporre le patate in un piatto da portata rotondo distribuendole uniformemente.



13 Fare una corona a cerchio di pomodori sulle patate,



14 mettere al centro le listarelle di peperoni,



15 fare una decorazione a margherita con gli spicchi di albume di uovo sodo,
schiacciare i tuorli e distribuirli al centro a formare il fiore.



16 Ecco qui l' insalata. Metterla a riposare in frigo fino a poco prima di servirla.

Tirlarla fuori almeno 30 minuti prima di poortarla in tavola.

