

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate novelle grigliate con piselli verdi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di patate novelle spennellate con olio d'oliva leggero
sale e pepe e quindi grigliate o arrostate
100 g di fagiolini verdi freschi cotti al vapore
vinaigrette d'aglio e basilico
12 olive greche
vinaigrette aggiuntiva di champagne

PER LA VINAIGRETTE D'AGLIO E BASILICO

2 cucchiaini di aceto di champagne
6 cucchiaini di olio d'oliva
½ tazza di foglie di basilico
½ cucchiaino di sale
1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE

1 Mescolare le patate con i fagiolini verdi e la vinaigrette. Aggiustare il sapore con la vinaigrette aggiuntiva con il sale ed il pepe a piacere.

Si possono anche aggiungere dei peperoncini rossi arrostiti o dei pomodori piccanti tagliati a metà. Cospargere d'olive e servire su di un letto di verdura croccante.

Per preparare la vinaigrette: con l'utilizzo di un mixer miscelare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema morbida.