

SALSE E SUGHI

# Insalata di patate con pesto di rucola

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

molto basso



L'insalata di patate con pesto di rucola è un piatto unico veloce, fresco e gustoso che non richiede grandi capacità in cucina. Potrete assaporarlo a pranzo o a cena da solo o come accompagnamento ad altre portate. Il [pesto di rucola](#) si potrà preparare anche il giorno prima e, al momento del pranzo o della cena basterà far bollire le patate e aggiungere altri ingredienti a piacere. Qui troverete dei succosi pomodorini, uova sode e mozzarelline, ma secondo la vostra fantasia potrete variare gli ingredienti e otterrete un'insalata di patate con pesto di rucola sempre diversa.

Scoprite altre gustose insalate da preparare a casa:

[Insalata di patate](#)

[Insalata alla griglia](#)

Insalata mediterranea

Insalata mista con noci e pancetta

## INGREDIENTI PER IL PESTO DI RUCOLA:

RUCOLA FRESCA 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PINOLI 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

ml

SALE

## INGREDIENTI PER L'INSALATA:

PATATE meglio piccole e di dimensioni simili - 700 gr

POMODORI CILIEGINI 12

MOZZARELLINE CILIEGINE 8

UOVA SODE 4

## PREPARAZIONE DEL PESTO DI RUCOLA

- 1 Per preparare l'insalata di patate con pesto di rucola lavate bene la rucola togliendo i gambi più duri e asciugatela con un canovaccio. Mettete nel mixer il parmigiano.



2 Aggiungete uno spicchio d'aglio, i pinoli e macinate.



**3** Unite la rucola, un filo d'olio, e frullate per qualche secondo.



- 4 Unite altra rucola, olio e un cucchiaino di sale, frullate a bassa velocità fino a formare una bella crema omogenea. Togliete il pesto di rucola dal mixer ponetelo in una ciotola e irrorate con altro olio.



## PREPARAZIONE DELL'INSALATA DI PATATE

- 1 Scegliete patate piuttosto piccole e di dimensioni simili, togliete la buccia e lavatele.



**2** Tagliate le patate a fettine di circa 1 cm di spessore.



- 3 Versate l'acqua in una pentola dotata di cestello e mettetela sul fuoco. Portate l'acqua a bollore, ponete il cestello sulla pentola e collocatevi all'interno le patate. Chiudete la pentola con il coperchio. Fate cuocere le patate per 10 minuti circa.





- 4 Lavate i pomodorini e tagliateli in due o in quattro parti. Disponete su di un piatto da portata le patate e i pomodorini. Unite le mozzarelline, qualche fogliolina di rucola o altra insalatina e un uovo sodo tagliato in quattro. Irrorate con il pesto di rucola.



## CONSERVAZIONE:

L'insalata di patate e rucola una volta pronta va consumata in giornata. Volendo è possibile preparare il pesto di rucola i giorni prima per poi condire l'insalata preparata al momento. In tal caso sistemate il pesto di rucola in un barattolo di vetro e ricoprite con olio extravergine d'oliva. Chiudete ermeticamente e ponete in frigo fino al suo utilizzo.

## CONSIGLIO:

Provate questa insalata di patate e pesto di rucola anche in altre varianti ad esempio con tonno o gamberetti.