

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di patate, fagiolini e uova

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se cercate la ricetta perfetta da portare a tavola magari durante una cenetta d'estate, l'insalata di patate, fagiolini e uova è proprio quella che fa al caso vostro! Semplice da fare piace a tutti ed è perfetta anche il giorno dopo da portare in ufficio. Provate questa nostra proposta e se vi piacciono i piatti del genere, vi proponiamo anche quella con il [pollo!](#)

INGREDIENTI

PATATE 500 gr
FAGIOLINI 300 gr
UOVA 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
PREZZEMOLO 10 gr
LIMONE spicchio - 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco una pentola dove poi potrete posizionare i cestelli per la cottura al

vapore.

Quando l'acqua nella pentola bolle e inizia a produrre un bel quantitativo di vapore, è il momento di trasferire in ciascun cestello una verdura, in uno le patate e nell'altro i fagiolini.

Impilate i cestelli sulla pentola con l'acqua e chiudete con un coperchio.

Lasciate cuocere le patate per 6-7 minuti, mentre i fagiolini per almeno 15 minuti. Verificate sempre il grado di cottura assaggiando le verdure.





- 2 Dedicatevi nel frattempo al condimento: riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione il prezzemolo, l'olio, il succo di limone e un pizzico di sale.









3 Ancora a parte mettete a cuocere le uova, fate cuocere le uova per 8 minuti dalla presa di bollore dell'acqua per ottenere delle uova sode perfette.

Una volta cotte, sgusciatele e tagliatele a fette.



- 4 Riunite in un recipiente le patate e i fagiolini, conditeli con parte del condimento a base di olio e prezzemolo mescolando con cura.







- 5 Servite l'insalata di patate, fagiolini e uova aggiungendo le fette d'uovo in modo da presentare il piatto in modo carino e finite di condire con altro olio al prezzemolo.



