

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate all'insalata

di: *Cookaround*

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



Se c'è un piatto che mette d'accordo tutti durante i giorni d'estate più calde sono un bel piatto di patate all'insalata. Semplice e buonissime impreziosisce certamente un secondo piatto di carne o pesce perché avendo un sapore molto delicato, si adatta molto bene con diversi tipi di secondi. Ovviamente questa è solo una base di partenza, aggiungendo piccoli pezzetti di formaggio, magari saporito come la feta, diventa un gustoso piatto unico. Fare questa ricetta non è assolutamente difficile e possiamo affermare senza alcun dubbio che si tratta di una preparazione molto furba perché può essere fatta in anticipo, anche se passa qualche ora prima di servirla è ancora meglio in quanto i sapori si mischiano e si amalgamano meglio. In questa

versione abbiamo voluto cuocere le patate con la pentola a vapore ma di certo verranno ottime, qualora non l'aveste, anche semplicemente bollendole. Provate questa ricetta molto facile e divertitevi anche a cambiare qualche ingrediente in base ai vostri gusti personali. Spesso le ricette più semplici sono anche le più buone, in questo caso è vero eccome! Scegliete ingredienti di ottima qualità, magari selezionando anche un buon olio extra vergine di oliva e il risultato finale sarà davvero eccezionale. Se vi dovesse avanzare una porzione potete tranquillamente conservarla in frigorifero e magari il giorno dopo, mescolarla ad una fettina di petto di pollo arrostito e fatto a pezzetti e in questo modo avrete una nuova e stuzzicante ricetta. Se amate le ricette fredde da portare a tavola una sera d'estate, vi consigliamo di realizzare anche quest'altra speciale proposta: [salmone in insalata](#), facile e buonissimo!

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

OLIVE DI GAETA 50 gr

OLIVE VERDI 50 gr

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le patate all'insalata per prima cosa: prendete le patate, pelatele e mettete a mollo in una ciotola, in modo tale da non farle annerire. Una volta pelate, tagliatele a dadini e trasferitele nell'inserto per la cottura a vapore. Adagiate l'inserto sulla pentola colma d'acqua calda, mantenete il fuoco medio-basso, coprite e lasciate cuocere il tempo necessario, ma in genere bastano una ventina di minuti per patate di media grandezza.



2 Con la punta di un coltello controllate la cottura, se la punta entrerà facilmente la cottura è giusta.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.



3 Una volta che le patate si sono raffreddate, trasferitele delicatamente in un'ampia ciotola per il condimento.

Aggiungete da prima: le olive verdi, le olive di Gaeta, 2 cucchiaini di acete di vino bianco, un filo d'olio e delicatamente date una prima mescolata.





- 4 Fate un trito abbastanza fine di prezzemolo e aggiungetelo nella ciotola con le patate. Insaporite con un pizzico di sale e se gradite anche una macinata di pepe nero.





5 Infine aggiungete ancora un filo d'olio e mescolate bene.



6 Le patate all'insalata sono pronte per essere servite.

