

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Insalata con chips di patate al papavero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 3-4 wurstel
- 2 cetrioli
- 4 uova strapazzate
- 1 mozzarella ben scolata
- 2 carote tagliate a rondelle e leggermente sbollentate
- 5-6 fette di bacon arrostito
- 1-2 patate
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- 60-80 g di fave sbollentate
- poco olio.

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciare, lavare e affettare finemente le patate con una mandolina.

Disponetele sopra una placca forno foderata di carta forno, spennellatele con un velo di olio.



**2** Cospargetele di semi di papavero.



**3** Infornate nel forno caldo a 80/100°C per circa un'ora.



4 Tagliare a fettine i wustel ed i cetrioli, tagliare la mozzarella a cubetti.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.





- 5 Potete servire l'insalata in cestini di pasta filo procedendo nel seguente modo: mettete in forno per pochissimi minuti e a 180°C, 4 stampini di alluminio con all'interno 2 fogli di pasta fillo, inserendo anche una palla di alluminio per far prendere bene la forma del cestino, oliate leggermente i lembi che cadono a fazzoletto della pasta fillo.



