

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Insalata di patate alla svedese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Svezia*

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



## INGREDIENTI

PATATE 400 gr  
SEDANO 1 costa  
UOVA 1  
RAFANO tritato - 2 cucchiari da tavola  
MELE 1  
LATTE INTERO 1 cucchiaino da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiari da tavola  
LIMONE 1  
ZUCCHERO 1 pizzico  
SALE

## PREPARAZIONE

1 Lessate le patate ed il sedano.



2 Pelate le patate e tagliatele a fettine rotonde; tagliate il sedano a pezzetti.

Preparate la maionese con l'uovo, l'olio e il limone, poi mescolatevi la mela, tritata finemente, il rafano, diluito nel latte, e lo zucchero; amalgamate bene gli ingredienti e versateli sulle patate e sul sedano, già conditi con sale.

