

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate con condimento alla birra

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 6 patate medie
- 4 fette di pancetta
- 1 cucchiaino di cipolle tritate
- 1 gambo di sedano tritato
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di burro
- 2 cucchiaini di farina integrale
- ½ cucchiaino di mostarda secca
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tazza di birra
- ½ cucchiaino di tabasco
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato.

PREPARAZIONE

1 Bollire le patate in una pentola di medie dimensioni fino a che siano tenere.

Friggere la pancetta finché diventi croccante. Tagliare in piccoli pezzi e miscelare con le cipolle, il sedano ed il sale; mettere da parte. Mescolare il burro ammorbidito e la farina in una piccola casseruola finché siano ben amalgamati. Aggiungere la mostarda e lo zucchero. Incorporare lentamente la birra e la salsa di peperoncini piccanti. Portare a bollitura mescolando costantemente. Versare il tutto sulle patate.

Cospargere di prezzemolo. Lasciar riposare per 1 ora. Aggiungere il preparato con la pancetta; mescolare leggermente e servire.