

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate e pomodori

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

patate
pomodori
olio extravergine d'oliva
sale e basilico.

Diciamoci la verità, spesso davvero non sappiamo cosa mettere a tavola, soprattutto quando il frigorifero piange! L'**insalata di patate e pomodori** è proprio il piatto perfetto in quelle occasioni.

Perché le patate e i pomodori ci sono quasi sempre in casa e di certo costano pochissimo. Si tratta di un piatto povero ed economico però non di certo vi farà rimpiangere un contorno più complicato o di lusso! Spesso le cose semplici sono anche le più buone! Provate questa ricetta dal gusto eccezionale e di certo vedrete che bontà. Se amate questi piatti semplici e veloci poi, vi conviene assaggiare anche l'[insalata sfiziosa](#)! Davvero ottima!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare l'insalata di patate e pomodori per prima cosa bisogna bollire innanzitutto delle patate.



- 2 Prendere due bei pomodori per insalata.



- 3 Una volta lessate le patate, pulirle e tagliarle a pezzi grossi e mettere insieme ai pomodori.



4 Condire tutto con abbondante olio extravergine d'oliva, sale e basilico.



NOTE

Quanto tempo prima posso farla?

Si consiglia di prepararla e condirla almeno un'ora prima di servirla in modo da dare il tempo agli ingredienti di prendere sapore.

Cosa potrei aggiungere per farla più gustosa, magari rendendola piatto unico?

E' possibile aggiungere, a piacimento, delle olive verdi, del tonno o dei fagioli.

Potrei aromatizzarla con dell'origano poiché non ho il basilico?

Certo, ci sta benissimo!