

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate grigliate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 8 patate rosse medie
- 2 grosse cipolle rosse
- ½ tazza di aceto balsamico
- ¾ tazza d'olio
- 2 cucchiaini di mostarda di Digione
- ¼ tazza di prezzemolo fresco tritato
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le patate al microonde fino a metà cottura. Rimuoverle e tagliarle a metà o in quarti se sono grosse. Tagliare le cipolle in fette da 2 cm usando degli spiedini in legno o stuzzicadenti per tenerle insieme.

Grigliare sia le cipolle che le patate a fuoco medio finché siano tenere e dorate.

Per preparare il condimento, miscelare l'olio, la mostarda, l'aceto, il sale ed il pepe in una

ciotola piccola. Tritare le cipolle e le patate in piccoli pezzi e metterli in una ciotola da portata. Aggiungere sufficiente condimento per ricoprirle bene e miscelare il tutto.

Conservare il condimento extra. Aggiungere il prezzemolo fresco tritato e miscelare ancora. Servire caldo.