

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata Spagnola di Patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 680 g di patate
- 8 fette di pancetta cotta e sminuzzata
- 1 mela piccola
- 60 g di olive nere tritate
- 40 g di cipolle rosse a rondelle
- 60 ml di aceto di vino bianco
- 45 ml di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio tritati
- sale a piacere
- 1 g di pepe nero in polvere.

PREPARAZIONE

1 Portare una grossa pentola d'acqua salata a bollitura. Aggiungere le patate e cuocerle per circa 15 minuti fino a che diventino tenere ma rimangano sode, scolarle e farle raffreddare.

Tagliare ciascuna patata per la lunghezza in fiammiferi da 2cm. Mettere le patate in una

teglia di 18x26cm. Preparare la marinatura miscelando insieme l'aceto di vino bianco, l'olio d'oliva, l'aglio, il sale ed il pepe. Versare il preparato, tranne un cucchiaio, sulle patate e mescolare delicatamente in modo tale che le patate siano ben condite. Coprire e mettere nel frigorifero finché siano ben fredde. Rimuovere le patate dal frigorifero e portare a temperatura ambiente. Disporre le patate su di un piatto da portata. Pulire la mela togliendone il torsolo e tritarla finemente; aggiungervi la marinatura rimasta.

Mescolare con la pancetta (o il prosciutto), olive e cipolle e servire.