

Insalata di patate sfiziosa

Senza glutine



Ingredienti

600 gr patate gialle

60 gr olive taggiasche (sott'olio) #

100 gr pomodori secchi sott'olio #

4 uova sode

q.b. sale

q.b. olio extravergine d'oliva

2 cucchiai aceto di vino bianco

q.b. prezzemolo

q.b. pepe nero

Procedimento

Raccogliete le patate sciacquate in una pentola capiente, coprite con acqua, aggiustate di sale e portate a bollore, cuocete per circa 35 minuti o fino a quando infilzandole con una forchetta, non risulteranno morbide. Scolatele e lasciatele freddare, poi riponetele in frigo per un 1h in modo che al momento in cui le taglierete saranno fredde e sode. Tagliatele a pezzetti. Aggiungete i pomodori secchi sgocciolati e tagliati a pezzetti, 3 delle uova sode sgusciate e tritate, sale, olio, pepe, aceto e prezzemolo tritato. Mescolate e l'insalata di patate sfiziosa è pronta per essere gustata. servitela fredda o temperatura ambiente o fredda, in ogni caso sarà deliziosa.

Ricetta originale di “Il caldo sapore del sud”