

## Insalata di patate

Categoria:

Insalate

Data:

14.11.2012

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.87 kg	Patate '(Nicola, Stella)'
1 x	Condire (sale)
	<b>Salsa</b>
180 g	Cipolle
4 dl	Brodo di manzo
2 dl	Olio di girasole
200 g	Senape
1 dl	Aceto di vino condito
1 x	Condire (sale, pepe)
	<b>Guarnizione</b>
20 g	Erba cipollina

#### Mise en place

- Cuocere le patate con la pelle in acqua salata o al vapore
- Pelarle ancora tiepide e tagliarle a fette da 2 a 4 mm di spessore
- Pelare e tritare finemente le cipolle e farle stufare in poco burro
- Tritare l'erba cipollina

#### Preparazione

- Versare il brodo bollente sulle patate
- Aggiungere le cipolle stufate
- Mischiare l'aceto, il sale, il pepe, l'olio, la senape e aggiungere alle patate
- Lasciar tirare per qualche minuto e aggiustare di gusto
- Cospargere di erba cipollina

#### Osservazioni

- Non servire l'insalata di patate fredda da frigorifero
- Certe qualità di patate necessitano di una aggiunta di salsa
- Prepararne solo il necessario per la giornata
- Altre possibilità di condimento: salsa maionese, salsa allo yogurt