



RICETTA: INSALATA DI PATATE AL VERDE



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate bollite
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 40 g di capperi sottaceto
- 1 spicchio d'aglio
- 4 filetti di acciughe
- 8 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 cucchiaino d'aceto di vino bianco
- sale

Preparazione:



Prepara un trito con prezzemolo (1), capperi (2), acciughe e aglio (3).



Una volta fatto, mettilo nell'insalatiera che userai per servire e unisci olio e aceto (4). Taglia le patate bollite come preferisci, a fette o a cubetti (5) e uniscile al condimento con un pizzico di sale (6).

Olio consigliato:



Gentile