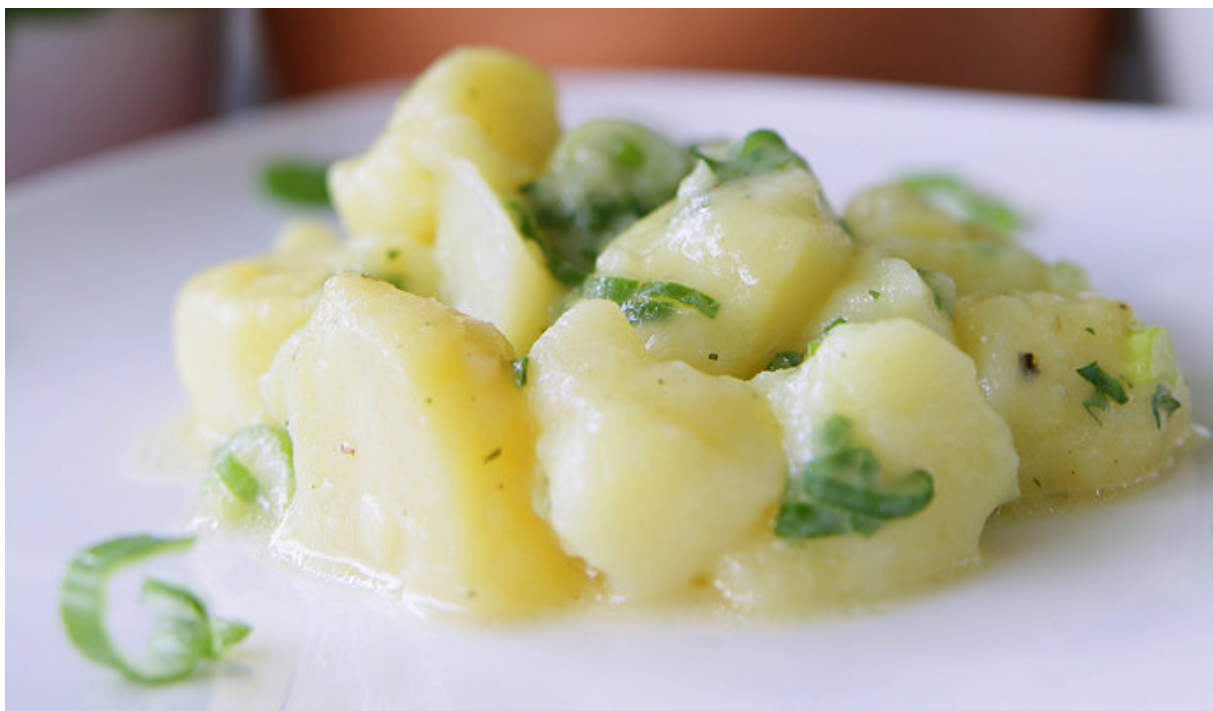


Insalata di patate «alla Lea»



Per una grigliata degna di questo nome, i contorni sono altrettanto importanti di quanto non lo siano cosce di pollo e salsicce. Almeno, io la penso così. Quando mi invitano e a far compagnia alla carne trovo solo insalata pronta e panini, è una vera delusione. E pensare che esistono contorni di verdure, insalate e zuppe fredde che sono davvero il massimo per accompagnare il piatto forte nelle giornate più calde!

Quando sono ospite da mia cognata, intorno alla tavola si scatena sempre una vera e propria guerra per accaparrarsi la porzione più abbondante della sua meravigliosa insalata di patate.

È semplicissima da preparare, e tutti la adorano! E allora, in esclusiva per voi, ecco la segretissima ricetta di Lea. Ma mi raccomando... non ditelo a nessuno!

- 1 kg di patate a pasta soda
- ca. 1 dl di brodo vegetale, piuttosto robusto
- ½ cipollotto (incl. la parte verde), sminuzzato
- maionese
- aceto aromatizzato
- senape
- prezzemolo fresco
- sale, pepe, eventualmente altre erbe aromatiche

1. Lessate le patate in acqua salata finché non saranno ben cotte, ma non sfatte, quindi lasciatele raffreddare
2. Eliminate la buccia, tagliatele a pezzi e mettetele in una ciotola
3. Versate il brodo ancora caldo sopra le patate e lasciatele macerare per ca. 15 minuti, rigirandole di tanto in tanto
4. Nel frattempo, preparate la salsa con maionese, senape, prezzemolo, aceto, sale e pepe
5. Incorporatela alle patate mescolando con cura. Lasciate riposare il composto per qualche minuto prima di servire.