

# Video tutorial per una insalata di guacamole e patate alla moda

Tutti noi ci siamo più che meritati questa stagione dei barbecue! Il tempo grigio e umido è durato talmente a lungo che non ci si poteva proprio immaginare che la primavera sarebbe prima o poi tornata. A maggior ragione mi diverto ora a cercare e creare ricette primaverili ed estive. Nell'ultimo video vi abbiamo fornito le istruzioni per le patate dolci fritte croccantissime, anche questa volta c'è un contorno delizioso per le vostre pietanze alla griglia che (se lo si desidera) può anche essere preparato nella variante vegana.

Gli ospiti saranno sorpresi da questa deliziosa **insalata di patate e guacamole**, perché solo pochi avranno già assaggiato la combinazione di patate e salsa di avocado. Di seguito sono elencate le quantità, il video mostra come avviene la preparazione.

Ad una splendida estate 2018!

- 800 g patate piccole, resistenti alla cottura
- 2 avocado
- 1 spicchio d'aglio
- 1-2 cipollotti
- ½ dl di olio d'oliva (ev. anche un po' meno)
- ½-1 dl di latte di soia o di mucca
- Succo di 1 limone
- 200 g di pomodorini ciliegia
- 1 mazzetto di coriandolo
- ½ mazzetto di prezzemolo
- Poca menta
- 3 cucchiari di maionese (vegana o normale)
- A scelta anche 1 peperoncino tagliato a rotelle fini
- Poco brodo di verdura
- Sale e pepe