

# Insalata di patate con cipolle rosse e pancetta



La ricetta più antica dell'insalata di patate risalirebbe al 1633. Oggi, come in passato, si usano le patate resistenti alla cottura, perché si sfaldano meno quando mescolate con gli altri ingredienti.

Tra l'altro, questo contorno è ideale per una bella grigliata.

Volete altre ricette con le patate? Che ne dite di [Tortino di patate e halumi](#), [Frittata con salame](#) o [Patate svedesi](#) ?

Un consiglio: potete regolare a piacere le quantità di aceto e di spezie.

- 1 kg di patate resistenti alla cottura
- 90 g di pancetta, in piccoli pezzi
- 4 cucchiaini d'olio di colza
- 1 cipolla rossa grande, tagliata a strisce sottili
- 250 ml di brodo di verdura
- 6 cucchiaini d'aceto di mele
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- Un po' di pepe nero
- 3 cetriolini, tagliati a dadini
- 1 piccola manciata di coriandolo fresco, finemente tritato

1. Lessare le patate con la buccia in acqua salata finché non saranno cotte, ma non troppo morbide (a seconda delle dimensioni, circa 30 minuti). Sbucciarle mentre sono ancora calde e tagliarle a fette.
2. Mentre le patate cuociono, soffriggere la pancetta in una padella senza altri grassi fino a renderla croccante e metterla da parte.
3. Scaldare l'olio di colza in una piccola padella e soffriggere la cipolla finché non diventa traslucida. Sfumare con brodo vegetale. Togliere dalla piastra, aggiungere l'aceto di mele e lo zucchero.
4. Mescolare le patate con questo intingolo e condire con sale e pepe. Mettere i cetriolini e lasciare riposare per 30 minuti.
5. Aggiungere l'erba cipollina fresca appena prima di servire.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora e 15 minuti (compresi i tempi di cottura e riposo)**



Rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo molto elegante di ciliegie nere e prugne, con delicate note floreali. Al palato grande pressione, elegante, con tannini delicati e un finale complesso.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)