

Insalata di patate

Primo piatto

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

- 800 gr di patate
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Lessare le patate con la buccia per circa 30 minuti.

Scolare le patate e lasciarle raffreddare.

Appena fredde, sbucciare le patate e tagliarle a dadini non troppo piccoli.

Porre le patate in una ciotola e condire con erba cipollina, prezzemolo, olio e sale.

