

Insalata di patate, capperi e acciughe

Ingredienti:

3/4 kg. di patate (preferite le rosse che rimangono consistenti dopo cotte, oppure delle patate novelle)

olive snocciolate tritate grossolanamente

filetti di acciughe salate disliscati e dissalati, oppure pronti sott'olio

capperi sotto sale, dissalati

buccia grattugiata e succo di limoni (biologici ovviamente)

prezzemolo tritato

olio d'oliva extra vergine

In questa ricetta non mettiamo quantità precise, regolatevi voi secondo i vostri gusti.

Preparazione:

Lavate le patate e lessatele con la buccia, scolatele, fatele intiepidire, pelatele (a meno che siano le patate novelle) e tagliatele a pezzi.

Mettete le patate in una ciotola ed unitevi le olive tritate, i filetti di acciughe spezzettati, la buccia grattugiata dei limoni, i capperi e il prezzemolo.

Condite con olio e succo di limone (non serve il sale visto la presenza di ingredienti salati come i capperi e le acciughe).

Servite questa insalata di patate a temperatura ambiente o fresca, ma mai gelata.