

INSALATA DI PATATE TEDESCA

Ricetta tedesca



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 6 persone

- 1 kg di patate a pasta soda - 1 cipolla a fettine - 400 ml di brodo di carne o di verdure (facoltativo) - 40 ml di aceto - 50 ml d'olio neutro - 1 cucchiaio di senape - 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale - 1 pizzico di pepe - $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero - 6 wurstel per servire - 1 cucchiaio di erba cipollina tritata

1. Riempire la bacinella inox con 500ml d'acqua e montare il cestello a vapore con le patate. Avviare il programma VAPORE per 35 minuti.
2. Sbucciare le patate ancora calde e tagliarle a fettine. Mettere da parte.
3. Mettere il brodo, l'aceto, l'olio, la senape, il pepe e il sale nella bacinella inox e avviare il programma STUFATO 5 minuti. In una ciotola versare la marinata calda e le fettine di cipolla sulle patate raffreddate. Mescolare delicatamente con una spatola.
4. Lasciare riposare l'insalata almeno un'ora o tutta la notte per ammorbidire bene le patate. Aggiungere l'erba cipollina tritata all'insalata di patate e servirla con i wurstel.

Cook Expert ■