

## Insalata di patate *la tartara*



E perché mai *la tartara*?

È stata chiamata così perché il condimento, con l'eccezione della maionese, è composto dagli stessi ingredienti che servono a preparare la salsa tartara!

Si tratta di un'insalata semplicissima nella preparazione ma estremamente golosa. La prima volta che la misi in tavola mi servii tre volte, prima di rendermi conto che stavo lasciando indietro tutte le altre cose che avevo preparato...

Gli ingredienti son di quelli sempre a portata di mano e la preparazione è veramente alla portata di tutti.

La si può preparare anche la sera prima di un pranzo o di una scampagnata e conservare in frigo.

Ingredienti:

<b>per l'insalata</b>		
patate a pasta dura (se possibile, novelle)	gr	1'000
capperi sciacquati	CT	2
cetriolini sottaceto sminuzzati	CT	1
erba cipollina tritata	Tz	1/2
prezzemolo in foglie	Tz	1/2
aneto tritato fine	Tz	1/2
<a href="#">uova sode</a>	pz	3
sale e pepe		QB
<b>per la vinaigrette</b>		
aceto di mele (o di vino all'occorrenza)	CT	1
senape di Digione	cc	1.5
olio EVO	CT	3
sale e pepe		QB

Preparazione:

Mettere le patate (*se si tratta delle patate novelle, molto ben lavate: verranno mangiate con la buccia*) in una pentola, coprirle d'acqua salare e portare a bollore.

Abbassare il fuoco e proseguire la cottura (nel caso delle patate novelle sono sufficienti da 10' a 12').

Nel frattempo preparare la vinaigrette mettendo gli ingredienti in un barattolino che si possa chiudere bene e agitare alla maniera di uno shaker: metodo poco ortodosso ma efficacissimo!

Affettare a metà, per il lungo, le patate novelle (se si tratta di patate normali a sbuciarle e affettarle in quattro spicchi da dividere ancora a metà, se necessario) e condirle ancora calde con la vinaigrette in un'insalatiera.

Lasciar raffreddare.

[Cuocere le uova](#), porle in acqua fredda e ancora calde picchiettarle tutte; quando si saranno raffreddate sarà più facile sgusciarle.

Quindi affettarle in quattro spicchi, per il lungo e tenerle un attimo da parte.

Aggiungere gli altri ingredienti all'insalata, mescolare, aggiustare di sale e pepe, se necessario, e quindi aggiungere gli spicchi d'uova mescolando con delicatezza.

L'insalata è pronta!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Questa insalata, moltiplicando le dosi un po' di volte, può essere preparata in un contenitore tipo mastello da bucato, ed è adatta anche a una riunione conviviale con diverse persone: è un successo garantito!