

# Insalata wurstel e patate

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di patate
- 2 wurstel di media dimensione
- 50 g di Leerdammer
- 100 g di lattuga o altra insalata a piacere, anche mista
- 100 g di peperoni grigliati sott'olio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale



## VARIANTE VEGETARIANA

Al posto del wurstel utilizzare un secondo tipo di formaggio, come ad esempio una scamorzina affumicata.

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in abbondante acqua salata per 30 minuti. Pelarle e farle raffreddare.
- Affettare i wurstel.
- Ridurre a striscioline il formaggio facendolo passare attraverso i fori grossi di una grattugia.
- Affettare le patate, lavare e selezionare l'insalata, spezzettare grossolanamente i peperoni ben scolati.
- Mettere tutti gli ingredienti in un'ampia ciotola, condire con olio e sale e servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Per una preparazione all'ultimo minuto, cuocere le patate un giorno prima e conservarle in frigorifero con la buccia fino al momento di preparare l'insalata.

Per questa ricetta si prestano molto bene della patate lunghe ed affusolate. Si romperanno meno mischiando l'insalata.

Questa insalata si può conservare per un giorno in frigorifero se non la si condisce. Lasciarla almeno mezz'ora a temperatura ambiente e condirla solo poco prima di mangiarla.