

# Patate all'aceto

Le **patate all'aceto** sono un contorno a base di patate condite con un'emulsione di olio extravergine di oliva e aceto, aromatizzata con aglio e origano.

Le **patate all'aceto** sono ottime per accompagnare un secondo piatto a base di pesce, oppure una frittata. Preferire, se si trovano, le patate a buccia rossa e pasta gialla, che sono particolarmente sode e non si rompono.

Le **patate all'aceto** così preparate si conservano ottimamente per un giorno in frigorifero.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **185Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di origano
- 2 spicchi di aglio
- Sale fino

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate e cuocerle a vapore per 30 minuti o lessarle in acqua salata per 20 minuti.
- Nel frattempo preparare, in una ciotolina, l'emulsione di olio, aceto, origano.
- Spellare l'aglio, affettarlo ed unirlo all'emulsione.
- Quando le patate sono cotte lasciarle intiepidire, quindi pelarle e tagliarle a spicchi oppure affettarle nello spessore di 2 centimetri circa.
- Condirle in una ciotola con l'emulsione ed un pizzico di sale.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di pesce o di uova.

## 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 ridurre notevolmente i tempi di preparazione cuocere le patate il giorno prima. Se conservate in frigorifero avranno inoltre il vantaggio di non rompersi quando si affettano.

Se si utilizzano delle patate di piccole dimensioni i tempi di cottura si abbreviano molto. Bastano 15 minuti a vapore o 10 minuti bollite.