

Ricetta: **Insalata di patate allo yogurt**

Author: WWW.MISYA.INFO

Quest'insalata di patate con yogurt e cetrioli la prepara la mia zia svedese, a casa mia ne andiamo matti, ora che finalmente ho la ricetta posso proporvela. Non fatevi spaventare dagli ingredienti forse un po' insoliti... è davvero una ricetta fresca e buonissima. Di solito io preparo un'insalata di patate classica, con pomodori, lattuga, mais e tonno, ma questa è un'ottima variante che è entrata nel nostro menu estivo :)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg e mezzo di patate
- 125 ml di yogurt naturale
- 100 ml di panna da cucina
- 2 cucchiaini di maionese
- 25 gr di capperi
- 100 gr di cetriolini

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora +1 ora in frigo

Procedimento per preparare l'insalata di patate allo yogurt

Lessate le patate in abbondante acqua. Una volta raffreddate, pelare le patate, tagliatele a tocchetti e riponetele in una ciotola.

Eliminate il sale in eccesso dai capperi, sgocciolate i cetriolini e metteteli in un piatto.

Versate lo yogurt, la maionese e la panna sulle patate e mescolate tutto fino a far amalgamare.

Tritate grossolanamente i cetriolini e i capperi e aggiungeteli alle patate.

Mescolate le patate allo yogurt e cetrioli e aggiustate di sale.

Riponete l'insalata di patate allo yogurt in frigo per un'ora prima di servirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO