

## Ricetta: **Insalata di patate svedese**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho mangiato quest'insalata di patate durante il mio soggiorno in Liguria, la preparò una sera mia zia che fonde cucina napoletana/italiana/ligure con quella svedese.

Lei dice che nei paesi del nord Europa non esiste la "classica insalata di patate" così come la intendiamo noi, con verdure e tonno, ma di solito viene preparata con salsine, spezie e ingredienti quali i pomodorini essiccati o cetriolini sott'aceto. Questa è una delle ricette di insalata di patate che preparano in Svezia, davvero molto saporita ;)

Ingredienti per 4 persone:

- 2 Kg di patate
- 1 cipolla novella
- 150 gr di pomodorini essiccati
- 15 pomodorini
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiaini di olio
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 40 min + 1 ora in frigo

Procedimento per preparare l'insalata di patate svedese

Mettere a bollire le patate per 30 minuti circa. Controllare la cottura con una forchetta. Lasciar intiepidire le patate, sbuciarle e tagliarle a dadini. Tagliare a pezzettini la cipolla e i pomodorini essiccati.

In una terrina unire le patate, la cipolla e i pomodorini essiccati e i pomodorini tagliati a pezzettini.

Mescolare il tutto.

In un bicchiere preparare una salsina con 2 cucchiaini abbondanti di senape (potete usare anche la maionese), l'olio, il sale e il pepe.

Mescolare il tutto ed aggiungere all'insalata di patate.

Far legare bene la salsina con il resto degli ingredienti.  
Riporre l'insalata di patate in frigo per 1 ora.

Servire nei piatti e buon appetito!