

# Insalata di patate sfiziosa



## Ingredienti

- 2 uova
- sale
- pepe
- 250 g patate
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di maionese
- 100 g di formaggio spalmabile
- 1 pezzetto di cipolla rossa

Un modo diverso per mangiare le patate come contorno. Ideali d'estate che si ha voglia di cose fresche e comoda perché si può preparare in anticipo. Si può arricchire con olive, cetriolini, pomodorini, tonno in scatola.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Procedimento:

metti acqua e uova a temperatura ambiente in un pentolino, porta a ebollizione e cuoci per 8 minuti a fiamma moderata.

Pela le patate e tagliale a cubotti, aggiungi un paio di dita d'acqua e lessale in microonde per 8 minuti.

Controlla con lo stecchino che siano cotte e scolale per farle raffreddare. Sguscia le uova, trasferiscile in una terrina capiente e schiacciale con una forchetta, non renderle troppo piccole altrimenti diventano una "pappetta", devono sentirsi sotto ai denti.

Aggiungi sale e pepe, le patate raffreddate, la senape, la maionese ed il formaggio spalmabile, dai una mescolata ed aggiungi un pezzetto piccolo di cipolla tagliata a cubetti, è poca, ma darà uno

sprint in più.

Copri con la pellicola e fai insaporire un'oretta in frigo.