

Una particolare insalata di patate lesse

6 patate farinose (a pasta gialla)
1 yogurt naturale greco*
1 cucchiaino colmo di prezzemolo tritato
2 spicchi d'aglio tritati
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino d'aceto
sale quanto basta



FACILEeBUONO

Deliziosa e particolare



Facciamo bollire le patate con la pelle per circa 25 minuti in modo che risultino al dente.
Le scoliamo e le lasciamo raffreddare un poco.
Sbucciamole e tagliamole a pezzetti in un'insalatiera.
Aggiungiamo lo yogurt, il sale, il prezzemolo, l'aglio, l'olio d'oliva e l'aceto. Mescoliamo molto bene.
Sono da gustare tiepide.
È una variante alle classiche "patate in insalata".

Una deliziosa e particolare insalata di patate lesse allo yogurt greco, sorprenderà i vostri ospiti, ottime come contorno a una grigliata.

Lo yogurt greco si trova adesso in tutti i grandi magazzini. È molto più denso e cremoso di quello tradizionale, anche il sapore è più ricco, questo è dovuto al tipo di preparazione, diverso da quello tradizionale.