

Insalata di patate alla sveva

Ingredienti:

patate		g.	1'000
cetriolo		pz.	1
cipolle		pz.	2
brodo (v. nota)		ml.	250
aceto			CT.
sale			QB.
zucchero	presa		1
senape		CT	1
olio EVO		CT.	4
pepe			QB.
erba cipollina	mazzetto		1
kümmel (per l'acqua delle patate)		ct.	1

Preparazione:

Lavare le patate, cuocerle con la buccia (una ventina di minuti da quando l'acqua comincia a bollire) in acqua aromatizzata da un cucchiaino di tè di [kümmel](#).

Nel frattempo, lavare, sbucciare e affettare il cetriolo

Sbucciare le cipolle e tritarle finemente.

Lessare il brodo con l'aceto, il sale, lo zucchero e le cipolle.

Togliere dal fuoco e completare con olio e senape.

Tenere da parte.

Appena pronte sbucciare le patate ancora calde e tagliarle a fettine sottili.

Mescolarle nella ciotola col cetriolo.

Versare il brodo, cipolle comprese, nella ciotola con patate e cetriolo, mescolare tutto delicatamente e condire con pepe e sale.

Infine, tagliare l'erba cipollina lavata, asciugata e tagliata a pezzettini e cospargervi l'insalata.

Lasciar riposare una trentina di minuti almeno in modo che tutti i sapori e gli aromi possano mescolarsi e completarsi a vicenda.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Kümmel (in italiano, anche, cumino dei prati - n.s. Carum carvi), da non confondere con il cumino vero e proprio (n.s. Cuminum cyminum)
- Non preoccupatevi se ne avanza: il giorno dopo è ancora più buona!
- Brodo: brodo vegetale o di manzo a seconda del proprio gusto