

Insalata del Prevosto

Tempo di preparazione: 5 minuti
più riposo delle patate nel vino bianco: circa 1 ora

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

1 kg di patate lessate a polpa dura

1 bicchiere di vino bianco secco

3 cucchiaini di capperi

1 cucchiaino di origano

1 peperone giallo e 1 peperone rosso sott'olio tagliati a strisce sottili

1 cucchiaino di cipolline sott'aceto

sale, olio, aceto.

Fate lessare le patate, cuocendole al dente; sbucciatele e affettatele a rondelle piuttosto larghe. Prima di aggiungere tutti gli altri ingredienti mettete le patate affettate in una terrina, bagnatele con il vino bianco e lasciatele riposare per 1 ora.

Trascorso il tempo necessario per far insaporire le patate con il vino, aggiungete man mano tutti gli altri ingredienti restanti. Condite con sale, olio e se lo desiderate con poco aceto.

Mescolate delicatamente il tutto e servite l'antipasto con salumi tipici Bresciani.

Abbinamento consigliato: Curtefranca Rosso D.O.C. Ricci Curbastro