Insalata di patate e fagiolini - Categoria Secondo - Tempo 10 min - Cottura Bollito -

Categoria : Secondo
Pubblicato da G.P. in 16/11/2010

Categoria Secondo - Tempo 10 min - Cottura Bollito - Insalata di patate e fagiolini -

Insalata di patate e fagiolini

Categoria Secondo

Tempo 10 minCottura Bollito

Ingredienti

->Pepe
->Fagiolini 250 gr
->Olio di oliva extravergine 1 cucchiaio
->Patate 600 gr
->Sale
->Tonno sott'olio sgocciolato 150 gr

Preparazione

3 patate medie (circa 600 g)

250 g di fagiolini scongelati

1 scatoletta di tonno sott'olio di circa 150 g

1 cucchiaio d'olio d'oliva extravergine

sale

pepe

Metti sul fuoco una pentola a bollire con un litro di acqua. Nel frattempo, sbuccia le patate,

sciacquale e tagliale a fettine molto sottili.

Versa le fettine di patate nella pentola con un cucchiaio raso di sale e i fagiolini. Lascia

cuocere appoggiando il coperchio su metà pentola per 6 minuti.

Scola bene il tonno dall'olio di conservazione mentre

patate e fagiolini sono sul fuoco. Riducilo a pezzettini aiutandoti con una forchetta.

Unisci insieme tutti gli

ingredienti in una ciotola e condisci con olio, sale e pepe nero macinato al momento. Mescolali delicatamente per malgamarli.