Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Insalata di patate e würstel viennesi

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare i würstel cotti avanzati
Insalate e piatti freddi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 1 ciotola di insalata:

- 1 kg di patate cerose
- 1 cipolla grande (possibilmente rossa)
- 250 – 500 g di pomodoro ciliegino o datterino
- ad lib. cetriolini sottaceto
- 3 würstel viennesi (cotti)
- erba cipollina fresca
- olio extra vergine d'oliva, olio di colza spremuto a freddo o olio di semi di zucca (secondo i propri gusti)
- aceto di mele
- sale
- pepe

Preparazione:

Lessate le patate con la buccia, sbucciatele ancora da calde e poi lasciatele raffreddare. Nel frattempo, sbucciate la cipolla e tagliatela ad anelli sottili. Lavate i pomodori e tagliateli a metà o divideteli in quarti, a seconda delle loro dimensioni. Affettate i cetriolini e le salsicce fredde. Lavate e tritate l'erba cipollina. Tagliate le patate sbucciate prima in quattro e poi a fette, e mettetele in un'insalatiera. Nell'insalatiera unite anche la cipolla, i pomodori, i sottaceti, le salsicce e l'erba cipollina. Condite il tutto con olio, aceto, sale e pepe e mescolate delicatamente. Lasciate riposare l'insalata per 1 ora prima di servire.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti, più il tempo per lasciar riposare.

Suggerimento: invece delle salsicce viennesi, nell'insalata di patate si può aggiungere della carne arrosto (cotta) avanzata, tagliata a strisce o a cubetti.