

Pranzo

Insalata di broccoli, patate e acciughe



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
40 min.	6	Bassa



Ingredienti

- 800 g di broccoli a cimette di Naturizia
- 10 acciughe
- 400 gr. patate cotte
- Olio d'oliva q.b.
- 1/2 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di mostarda di Digione
- 6 cucchiiai di olio extra vergine d'oliva
- 2 cucchiiai di aceto di vino bianco



Preparazione

Lessate le cimette di **broccolo** in acqua bollente salata per 10-15 minuti e poi scolatele con un colino.

Quindi, stendetele su un canovaccio pulito per asciugarle a vapore (questo procedimento è importante perché aiuterà il condimento ad amalgamarsi meglio ai broccoli).

Una volta asciutte, trasferite le **cimette di broccoli Naturizia** su un piatto da portata.

Nel frattempo, sbucciate le **patate**, tagliatele a tocchetti e lessatele in acqua bollente salata.

Sbucciate e grattugiate finemente l'**aglio** e aggiungetelo agli altri ingredienti in una ciotolina.

Condite poi con sale marino e pepe nero e amalgamate il composto.

Infine, aggiungete le **acciuغه**, le patate e, se c'è bisogno di una punta in più di acidità, aggiungete altro aceto.

Avrete così un eccellente contorno, da servire con carne o pesce alla griglia o arrosto.
