

INSALATA ALLA TEDESCA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate grandi,
- 4 fette di pancetta affumicata,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 limone,
- 8 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di aceto di vino,
- sale.

Lavare bene le patate e lessarle con la buccia in una casseruola di acqua salata per circa quaranta minuti.

Scolarle, sbuciarle e tagliarle a dadi, dopo averle lasciate raffreddare leggermente.

Bagnarle con l'aceto e spolverizzarle con lo zucchero.

Far soffriggere la pancetta in una padella con due cucchiaiate di olio fino a quando si presenta dorata e croccante.

Scolarla e versare il grasso di cottura sulle patate.

Sbriciolare la pancetta e aggiungere anche questa alle patate.

Mescolare un poco di sale e pepe con il succo del limone, unire il resto dell'olio, versare il tutto sulle patate e mescolare bene.