

# INSALATA TIEPIDA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mestolo fagioli lamon già lessati
- 2 patate medie
- 1 mazzetto rucola
- 2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 2 coste sedano bianco
- prezzemolo tritato
- aceto balsamico
- sale marino

Lessare le patate, pelarle e ancora calde metterle in una insalatiera.  
Unirvi i fagioli caldi, la rucola e il sedano tritati finemente.  
Condire con sale, aceto e olio e cospargere di prezzemolo tritato.  
Servire tiepida con pane casereccio leggermente abbrustolito.