

## PATATE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 80 g di mascarpone
- 1 vasetto yogurth
- 1 cucchiaio senape
- 1 peperone sott'olio
- 1 cipolla
- sale

Lavare e lessare le patate.

Scolarle e farle raffreddare.

Pelarle e affettarle.

In una terrina mettere il mascarpone, lo yogurth e la senape.

Mescolare fino ad ottenere un salsa cremosa e salare.

Pulire la cipolla e frullarla insieme al peperone, unire alla salsa amalgamando bene.

Mettere le patate affettate in un'insalatiera e condirle con la salsa.