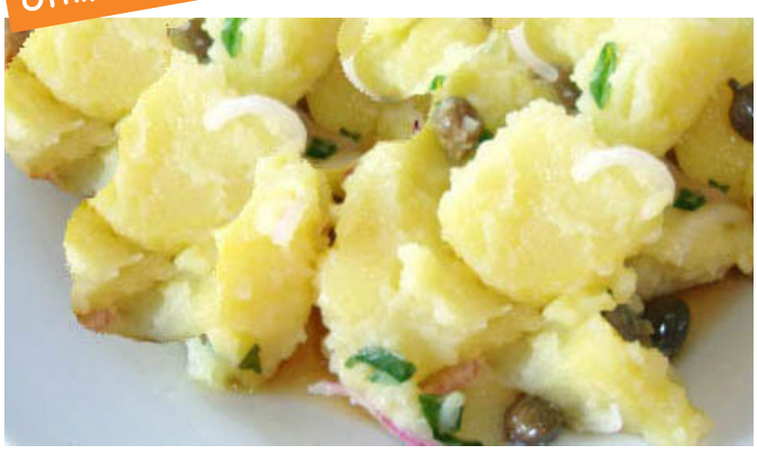
Patate in insalata alla tedesca

FACILEeBUONO

patate
olio d'oliva
aceto
prezzemolo
capperi
sale

Ottime e gustose



Facciamo bollire le patate al dente, scoliamole e lasciamole intiepidire.
Peliamole e tagliamole a tocchetti.
In una tazza mettiamo una parte d'aceto, 2 parti di olio d'oliva, dei capperi e un poco di sale.
Amalgamiamo per bene la salsina e rovesciamola sopra le patate.
Rimestiamo e aggiungiamo il prezzemolo tritato.

Ottime e gustose patate lesse in insalata alla tedesca con prezzemolo. Ideali come contorno.