

INSALATA CON PESCE

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di patate a pasta bianca
- 400 g di merluzzo fresco o congelato
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di aceto rosso
- sale



Vino consigliato
Lugana

Tempo: 50' - **Kcal:** 370 a porzione - **Difficoltà:** media

Preparazione

Lavate e spazzolate le patate e lessatele con la buccia per 30 minuti circa, pelatele e tagliatele a fette abbastanza sottili. Lessate il merluzzo per circa 15 minuti se è fresco, per 8-10 minuti se è congelato, quindi tagliatelo a pezzetti. Mettete le patate e il pesce in una insalatiera e salate moderatamente. Tagliate gli spicchi di aglio in quattro e metteteli a sabbollire per 7-8 minuti nell'olio a fuoco moderato. Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere schiacciandole con un cucchiaio o una forchetta. Tritate i capperi, mescolateli con prezzemolo e uniteli all'olio assieme all'aceto. Scaldate ancora per un paio di minuti. Eliminate l'aglio, versate il condimento sull'insalata, mescolate con delicatezza e servite.

Note: Non tutti amano il gusto forte dell'aceto rosso; in alternativa si può utilizzare il succo di limone.