

PATATE ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 250 g di mozzarella
- alcune foglie rucola
- 1 cucchiaio aceto di vino
- vino bianco
- olio d'oliva
- 1 cucchiaino pepe verde in grani
- sale

Lessare le patate con la buccia in acqua poco salata.

Sbucciarle e tagliarle a metà.

Spruzzarle con poco vino e lasciarle raffreddare.

Tagliare a cubetti la mozzarella, mondare la rucola e ridurla a striscioline.

Emulsionare l'aceto con 3-4 cucchiai di olio, il sale e il pepe pestato.

Tagliare le patate a dadini, unirle alla mozzarella e alla rucola e condire con la vinaigrette.