

444. INSALATA DI PATATE

Benché si tratti di patate vi dico che questo piatto, nella sua modestia, è degno di essere elogiato, ma non è per tutti gli stomaci.

Lessate grammi 500 di patate o cuocetele a vapore, sbucciatele calde, tagliatele a fette sottili e mettetele in un'insalatiera. Prendete:

Capperi sotto aceto, grammi 30.

Peperoni sotto aceto, n. 2.

Cetriolini sotto aceto, n. 5.

Cipolline sotto aceto, n. 4.

Acciughe salate e pulite, n. 4.

Una costola di sedano lunga un palmo.

Un pizzico di basilico; e tutte queste cose insieme tritatele minutissime e mettetele in una scodella.

Prendete due uova sode, tritatele egualmente, poi stacciatele con la lama di un coltello ed unitele al detto battuto. Conditelo con olio a buona misura, poco aceto, sale e pepe e, mescolato ben bene, servitevi di questa poltiglia, divenuta quasi liquida, per condire le patate, alle quali potete aggiungere, se vi piace, l'odore del regamo. Questa dose può bastare per sei o sette persone ed è un piatto che può conservarsi anche per diversi giorni.