

SALSA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate
- 4 uova
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di brodo
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Lessate le patate, pelatele e passatele allo schiacciapatate; rassodate le uova, togliete loro i tuorli, sbriciolateli con i rebbi di una forchetta e uniteli alle patate.

Condite il composto con l'olio versato a filo, il brodo e l'aceto; salate e cospargete di prezzemolo tritato.

Servite con petti di pollo bolliti.