

Kartoffelndia

Insalata 1 di Kartoffeln (di patate) alla bavarese

ingredienti:

**1 kg patate non farinose
1 cipolla
100 gr di speck
erba cipollina
sale
pepe
aceto semplice (di mela o simile non di vino balsamico)
olio di semi
1/4 litro di acqua bollente
volendo prezzemolo**

**con la pelle cucinare le patate
in acqua bollente per 35 min circa secondo la grandezza media della patata**

**appena pronte tiratele fuori dall'acqua e fatele asciugare un poco
sbucciare le patate ancora calde**

**tagliare in fettine
tagliare lo speck in pezzetti e mettere in una pentola per sgrassare
(buttare via il grasso liquido e usate solo lo speck sgrassato)
tagliare la cipolla fine, erba cipollina
mettere tutto sulle patate affettate
sale pepe
un due cucchiaini di aceto e uno di olio
versare un poco acqua bollente
mescolare con attenzione
lasciare insaporire per 1 ora
poi assaggiare
caso mai aggiungere un poco di sale
servite in tavola con "würstel", cotoletta alla milanese o carne alla griglia**