

## Insalata fredda di patate

---



### Ingredienti:

- 6 patate medie
- 100 g mais cotto
- 125 g yogurt greco
- 2 cucchiari salsa worchester
- 1 cetriolo
- $\frac{1}{2}$  limone
- 2 spicchi d'aglio
- sale, pepe

Lavate bene le patate con la buccia e mettete nella pentola con  $\frac{1}{2}$  bicchiere d'acqua e sale.



Coprite con Magic Cooker e mettete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 20 minuti. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Lasciate raffreddare le patate, sbucciate e tagliate a cubetti grandi.

Pelate solo la metà del cetriolo e grattugiate sulla gratuggia a fori grossi.



Strizzate bene il cetriolo e unite nella ciotola con lo yogurt, la salsa worchesteer, il succo di mezzo limone, 1 cucchiaino di olio di oliva, sale, pepe, aglio

schacciato.



Mescolate bene il tutto.  
Mettete nel insalatiera la salsa, le patate tagliate a cubetti ed il mais dolce.



Amalgamate bene il tutto e servite sia tiepido che freddo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.