



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Insalata di patate pic-nic

Avete un resto di patate bollite? In insalata diventano una cena veloce o un pratico spuntino da portare al lavoro o a scuola, o al pic nic.

Per 4 persone

Preparazione: circa 15 minuti

Tempo di riposo: 30 minuti



### Ingredienti

400 g di resti di patate  
1 dl di brodo  
2-3 pomodori carnosi  
mezzo concomero  
1 cipolla  
1-2 c di aceto di vino bianco  
2 c di olio di colza  
sale, pepe, erbe a scelta

### Preparazione

Ridurre le patate a cubetti e bagnarle col brodo caldo. Raffreddando nel brodo le patate si ammorbidiscono.  
Lavare e tagliare la verdura, aggiungere alle patate raffreddate e condire.

Accompagnare l'insalata con uova sode, formaggio o un resto di carne cotta avanzata.