

Insalata vastasa

ingredienti per 4 persone

- 1kg di patate
- 300 g. fagiolini
- 1 cipolla rossa
- 3 pomodori rossi
- 2 cucchiaini di aceto
- origano
- olio evo
- olive verdi e nere
- sale
- pepe.

PROCEDIMENTO

Pelare , e affettare la **cipolla** e immergerla in acqua fredda per 1 ora . Pulire sotto l'acqua le **patate** e bollirle per 40 minuti, con la buccia in abbondante acqua salata ; a termine dei 40 minuti scolarle , lasciatele raffreddare e tagliatele in quarti. Dopo aver bollito i fagiolini per circa 30 minuti li aggiungerete all'insalata. Lavare e tagliare a dadini i **pomodori**. Trasferire il tutto in una **insalatiera** e condire con **aceto** , **olio** , **sale** , **origano** e **pepe**.