

Insalata in stile viennese

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 17 Agosto 2011 08:31 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 17 Agosto 2011 08:36

Insalata in stile viennese

Ecco un'insalata fredda per l'estate da servire come antipasto o come sostituto del secondo piatto. Chi non ama il gusto troppo forte della cipolla cruda può in alternativa usare cipolline sottaceto.



Dosi per quattro persone: 4 patate lesse di media grandezza, 4 wurstel lessati, un porro, una decina di cetriolini in agrodolce, un cucchiaino di maionese, 150 gr di yogurt bianco intero, sale.

Tagliare la patate a cubetti e il porro a rondelline sottili. Condire con un po' di sale e mescolare. Tagliare i cetriolini e i wurstel a fettine. Aggiungere la maionese e lo yogurt e mescolare. Servire fredda.