



Crostini di patate rosse con Vitello Tonnato e scorza di limone candita

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Vitello Tonnato
- 12 patatine novelle rosse (da 60 g circa ciascuna)
- q.b. qualche rametto di prezzemolo
- q.b. limone biologico
- 160 zucchero
- 160 acqua

Preparazione

1. Con un pelapatate ad archetto prelevare la buccia del limone (far attenzione a prendere solo la parte gialla e non la parte bianca che è amara).
2. Versare lo zucchero in un pentolino, unire l'acqua e metterlo sul fuoco, mescolare e portare ad ebollizione.
3. Far bollire per 3-4 minuti, finché il composto inizia a diventare sciropposo.
4. Unire le scorze di limone e proseguire la cottura per altri 2-3 minuti. Togliere dal fuoco, trasferire il contenuto del pentolino in un una ciotola e far raffreddare in frigorifero.
5. Si può preparare la scorza di limone candita anche con qualche giorno di anticipo, sarà sufficiente trasferirla in un barattolo di vetro insieme al suo sciroppo e chiuderlo col tappo. Si conserva anche per un una settimana.
6. Lavare le patate, tagliarle a fette spesse (bisognerà ottenere circa 4 fette da ogni patata).
7. Cuocerle al vapore per circa 10 minuti o finché risultano tenere se punte al cuore con una forchetta. Togliere dal fuoco e lasciarle raffreddare.
8. Al momento di servire impilare le fette di patata a due a due su un vassoio.
9. Su ogni coppia di fette disporre una fetta e mezza di Vitello Tonnato.
10. Guarnire ogni boccone con una scorzetta di limone candita sgocciolata, decorare con qualche fogliolina di

prezzemolo e servire.