Insalata di patate, Salame Gran Riserva, prezzemolo e cipollotti

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g patatine novelle rosse
- 240g Salame Gran Riserva
- 4 cipollotti sottili
- 2 ciuffo di prezzemolo
- q.b. olio d’oliva
- q.b. aceto balsamico

Preparazione

1. Lavare le patate e cuocerle al vapore o lessarle per circa 20 minuti, finché risulteranno tenere al cuore se punte con una forchetta.
2. Quindi, scolarle, farle intiepidire e tagliarle a metà.
3. Mentre cuociono le patate, mondare i cipollotti, lavarli e tagliarli a rondelle sottili.
4. Tagliare le fette di Salame Gran Riserva a bastoncini.
5. A questo punto, pulire e tritare il prezzemolo.
6. Mescolare le patate con il salame e i cipollotti.
7. Infine, condire con olio e aceto balsamico, spolverizzare con il prezzemolo tritato e servire.