

INSALATA DI PATATE ALLA CIPRIOTA



2° CONTORNO DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE NATALIZIE DI [Viaggi&AssaggiFelici](https://www.viaggiassaggiFelici.it)



Viaggieassaggifelici.blog

Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

MENU DELLE FESTE 2021



ANTIPASTI

- SUSHI CRUDISTA VEGANO
- RICOTTA DI SESAMO
- INSALATA RUSSA CRUDISTA
- PATÉ CRUDISTA DI SEMI
- GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE

PRIMI PIATTI

- ♣ QUICHE LORRAINE CRUDISTA DI FUNGHI E OLIVE TAGGIASCHE
- ♣ LASAGNE CON RAGÙ DI JACHFRUIT CON CREPES DI MAIS E BESCIAPELLA DI YOGURT DI SOIA
- ♣ CREPPELLE DI CASTAGNE RIPIENE DI RAGÙ DI CARCIOFI
- ♣ GNOCCHI DI RISO
- ♣ LASAGNE BIANCHE DI PANE CARASAU CON SUGO DI BROCCOLI E FUNGHI CHAMPIGNON CON BESCIAPELLA DI VERDURE

SECONDI PIATTI

- STROGANOV VEGANO CON JACHFRUIT
- ARROSTO DI JACHFRUIT E CECI CON SALSA AI FUNGHI
- STOCCAFISSE MANTECATO VEGANO (SOIAFISSE)
- OSSOBUCO VEGAN ALLA MILANESE
- ROTOLO DI POLLO VEG .RIPIENO DI AFFETTATO .UVETTA E PISTACCHI

INSALATE E CONTORNI

- ♣ INSALATA BERGERA DELLE LANGHE CON ROBIOLA AUTOPRODOTTA
- ♣ INSALATA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA DI PATATE ALLA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA CON FIORI EDULI DI ROSA, FIORDALISO E CALENDULA
- ♣ TRIS DI PURÉ (GIALLO DI PATATE, VERDE DI PISELLI, ARANCIONE DI CAROTE)

DOLCI

- CHRISTMAS CAKE BRITANNICA VEGANA (TORTA DI NATALE BRITANNICA IN VERSIONE VEGANA)
- TRONCHETTO DI CAPODANNO
- VEGAN TARTE TATIN RIVISITATA CON CREMA DI HAHU CRUDISTA
- CIOCCOLATINI RIPIENI MISTI

PANE, CRACKERS E GRISSINI

- CRACKERS ALL'ORIGANO CRUDISTI
- GRISSINI CRUDISTI AL ROSMARINO

VINI

- BIANCO: PIEVALTA, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC (BIO, E CERTIFICATO VEGAN)
- ROSSO: AVIGNONESI, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG (BIO E CERTIFICATO VEGAN)

SPUMANTE

- SANTA TRESA IL GRILLO VINO SPUMANTE BRUT (BIO E VEGAN)

Viaggie Assaggifelici 2021

New Year
New Me!



<https://viaggieassaggifelici.blog/2021/12/22/crea-il-tuo-menu-vegan-delle-feste-natalizie-con-le-ricette-di->

[viaggiassaggifelici/](#)

Una nota di gusto alle nostre patatine novelle, con questa preparazione tipica della cucina cipriota. Preparatele per tutti perchè piaceranno davvero a tutti.

INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 50 g di olive taggiasche snocciolate;
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale, sciacquati;
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 1 cipolla ;
- 1 limone;
- olio extravergine d'oliva;
- sale marino e pepe nero appena macinato;

PROCEDIMENTO

- Bollire le patate con la buccia , spellare e poi tagliare in pezzi .
- Mettere in una grande ciotola con il succo di limone e una buon giro di olio extra vergine di oliva. Salare leggermente, quindi mescolare bene e poi lasciare raffreddare completamente.
- Scaldare 1 cucchiaino di olio d'oliva in una piccola padella a fuoco medio.
- Tritare grossolanamente le olive,i capperi e la cipolla tritate e versare nella padella e friggere per 2 o 3 minuti.
- Nel frattempo, raccogliere e tritare le foglie di prezzemolo, quindi aggiungere alla ciotola con le patate e mescolare bene,
- Cospargere con le olive,cipolla e capperi rosolati e servire.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo

sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!