



Cappone tiepido in insalata

[Del 28/12/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 400 g di cappone lessato, 4 patate medie, 60 g di cetriolini sottaceto, 50 g di olive verdi snocciolate, un cucchiaio di capperi sotto sale, 100 g di maionese, un cucchiaio di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a tocchetti e cuocetele a vapore per 15 minuti, unendo negli ultimi due minuti di cottura il cappone a tocchetti in modo che si scaldi. Tagliate cetriolini e olive a pezzetti. Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente. Riunite in una terrina le patate, il cappone, le olive, i cetriolini e i capperi, condite con un filo di olio, sale e pepe, mescolate, aggiungete la maionese e mescolate ancora. Servite l'insalata tiepida accompagnandola con le verdure del brodo di cappone tagliate a bastoncini.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]