



Boccone del prete



Ingredienti per 4 persone

400 g	Patate
n° 2	Cotechini
n° 1	Bicchiera di vino bianco secco
n° 1	Peperone sotto aceto
n° 1	Cucchiaino di cipolline sotto aceto
n° 4	Cucchiaini di olio extravergine di oliva
q.b.	Sale

Preparazione

1. Bollire i cotechini in acqua salata per 30 minuti circa, quindi scolarli e lasciarli raffreddare completamente.
2. Una volta freddi, togliere la pelle e tagliarli a dadini o sbriciolarli grossolanamente.
3. Bollire anche le patate per 30 minuti, a seconda della dimensione, scolarle, pelarle e tagliarle a dadini, mettendole nella stessa ciotola del cotechino.
4. Unire i peperoni sotto aceto e le cipolline e condire il tutto con sale, pepe e buon olio d'oliva.
5. Mescolare e servire.