

Insalata di patate viennese, come al ristorante Figlmüller



Il ristorante Figlmüller, a Vienna, è noto dal 1905 per le sue enormi e ottime *Wienerschnitzel*, delle cotolette a orecchia d'elefante impanate alla maniera viennese (*che nulla hanno però da condividere con le meravigliose cotolette alla milanese...*); nonché per l'altrettanto nota *Erdäpfelsalat*: l'insalata di patate che ne è lì il classico accompagnamento.

Con un suo tocco particolare, come ogni insalata di patate che si rispetti.

Non poteva mancare un manuale di cucina che ne presenti tutte le ricette, inclusa quella dell'insalata di patate.

Ricetta che ho prontamente applicato, con delle minime variazioni, e aggiunto alla mia raccolta di insalate di patate.

Sembrava proprio come quella provata a Vienna anni fa!

Non mi resta che condividere la preparazione.

Ingredienti:

Gli ingredienti dati sono indicati per un contorno leggero per due persone. Modificarli in proporzione secondo la quantità e l'appetito dei commensali.

patate a pasta dura	g	400
cipolla rossa piccola	pz	1
aceto bianco	CT	2
brodo (<u>v.nota</u>)	cc	70
olio EVO	CT	2
senape	ct	½
dragoncello	ct	½
zucchero semolato	ct	1
sale	presa	1
pepe		ad lib
erba cipollina	mazzetto	½

Preparazione:

Per la perfetta riuscita di questa insalata è importante che le patate vengano condite con la marinata appena sbucciate e affettate: solo così assorbiranno in pieno l'aroma del condimento.

Cominciare quindi tagliando a dadolini la cipolla e mettendola a macerare nell'aceto fino al momento dell'uso.

Mettere a cuocere le patate intere e con la buccia in acqua fredda e salata: dal momento in cui l'acqua prende l'ebollizione sono necessari 20'.

Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti della marinata lasciando da parte, per ora, l'aceto con la cipolla e l'erba cipollina.

Scolare e sbucciare subito le patate ancora calde; quindi affettarle (l'affetta uova sode funziona alla perfezione!).

Aggiungere cipolla e aceto al resto della marinata, versare sulle patate, mescolare e lasciar riposare per almeno 15' in modo che le patate abbiano modo di *succhiare* a fondo la salsa.

Tagliare a fettine l'erba cipollina aiutandosi eventualmente con le forbici e spargerla sulle patate.

Mescolare e servire: l'insalata di patate viennese è pronta.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **Brodo:** la ricetta originale prevede del brodo di manzo; nel caso di vegetariani a tavola può essere validamente sostituito da un buon brodo vegetale.
- Il manuale di cucina del ristorante Figlmüller: [Wiener Küche, Kochen nach Bildern](#).
- Come tutte le insalate di patate, anche questa è ottima per feste e pranzi in piedi.