

# INSALATA DI PATATE DOLCI AMERICANE



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** Disco fettine/Grattugia 2 mm o Disco fettine/Grattugia 4 mm o Julienne, Spremiagrumi

---

## **Ingredienti :** 6 PERSONE

- 700 g di patate dolci - cumino e curcuma in polvere - 70 g di scaglie di mandorle\* - 2 rametti di menta fresca - aceto di vino bianco\* - 3 rametti di coriandolo - olio d'oliva - sale, pepe

---

1. Sbucciare le patate dolci e tagliarle a fettine con il disco da 4 mm o il disco per julienne.
2. Far cuocere al dente le fette di patata dolce in un fondo d'acqua (le fette devono essere ricoperte d'acqua) con un po' di sale. Lasciar raffreddare.
3. Nel frattempo, far tostare a secco le mandorle in una padella. Tritare le erbe e mettere da parte.
4. In una tazza, mettere il sale, il pepe, il cumino e la curcuma, la metà delle erbe tritate, l'aceto e l'olio e mescolare.
5. Versare sulle patate dolci, aggiungere le mandorle e mescolare delicatamente. Spolverare le erbe rimanenti.

Juice Expert 4 ■

\*Allergeni: questa ricetta contiene frutta secca a guscio. Può contenere tracce eventuali di solfiti (nell'aceto di

vino bianco).