



salată

## Salată de cartofi italienească

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de fierbere.

**Adună la un loc:** 750g cartofi, 150g roșii cherry, 10 măslin negre, 4 fileuri de anșoa la conservă, 1 ceapă roșie, 2 linguri de oțet din vin, 3 linguri de ulei Bonatello, sare și piper.

Spală bine cartofii și fierbe-i în coajă timp de 25 minute. După ce se răcesc, curăță-i de coajă și taie-i cubulețe.

Pune cartofii într-un castron înalt. Adaugă roșiile cherry spălate și tăiate jumătăți. Scoate sâmburii măslinelor. Curăță ceapa și tai-o inele. Scurge fileurile de anșoa și taie-le mărunt.

Adaugă toate ingredientele în castron și amestecă bine. Amestecă uleiul, oțetul, sarea și piperul și încorporează-le în salată. Lasă amestecul să se așeze timp de 30 minute, apoi servește.

### *Secretul lui Bonatello*

*Presară măghiran proaspăt peste salată înainte de servire, pentru un plus de prospețime.*