



LE BLOGGER DI



WWW.OGGI.IT

Sono **GIULIANA**, vivo a Lecce e sono una *foodblogger*. Sono stata avvocato per anni, ma la passione per la cucina e il desiderio di dedicarmi alla famiglia mi hanno guidato verso questa nuova e meravigliosa avventura, e ora non tornerei più indietro. Amo cucinare per gli altri e il mio blog, [www.lacucinainperfetta.com](http://www.lacucinainperfetta.com), mi permette di farlo anche per chi non fa parte della mia vita.

# MIX

## in spiaggia



### FANTASIA DI PATATE

#### INGREDIENTI

- 400 gr. di patate
- 300 gr. di fagiolini
- 150 gr. di pomodorini
- mezzo cipollotto
- 10 olive taggiasche
- 2 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale
- foglioline di menta

#### PREPARAZIONE

- ✓ Lavate le patate, quindi mettetele in una pentola di acqua fredda salata e lessatele. Una volta cotte fatele leggermente intiepidire e pelatele.
- ✓ Lavate e mondate

i fagiolini, quindi lessate anche questi in acqua salata.

✓ Mentre portate a cottura le verdure, preparate le uova sode. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Lavate e mondate il cipollotto e tagliate sottilmente la parte bianca.

✓ Unite in una grande ciotola le patate ormai fredde tagliate a pezzi, i fagiolini, i pomodori, il cipollotto e le olive. Condite con olio, sale e menta fresca spezzettata. Impiattate l'insalata e aggiungete le uova sode tagliate a spicchi.

## NEL CARRELLO DELLA SPESA



1

• Una patata speciale: **Selenella** contiene amidi, vitamina C, B5 e sali minerali, come potassio. 1,5 kg, € 1,99.



2

• Sono conservate in olio extravergine d'oliva le olive taggiasche **snocciolate Sacla** perfette per ogni tipo di ricetta. 1,80 gr., € 3,89.

3



• È di qualità "dicoccum" e viene dalle colline umbre il **farro perlato Alce Nero**, da coltivazione biologica. 400 gr., € 2,50.



4

• La **maionese delicata Calvé** ha il 30% di grassi in meno e un leggero aroma di limone. 150 ml, € 1,39.



**Leggero e profumato**

Perfetto come aperitivo, ma anche con il pesce e le insalate: vino bianco Alto Adige Gewürztraminer Crescendo Doc. 750 ml, € 17,95.