

Skordalia – salsa greca di patate e aglio

Chi è stato in Grecia certamente ricorda come i piatti al ristorante sono quasi sempre accompagnati da salse di vario tipo; le più famose sono la **melitzanosalata** (paté di melanzane), la **taramosalata** (salsa di uova di pesce), il famosissimo **tzatziki** (yogurt, aglio e cetrioli), e la regina dei fritti, la **skordalia** (si pronuncia “skordalià”). E' una salsa molto semplice a base di patate, aglio e olio, ma è totalmente “addictive” (dà assuefazione!), almeno per me; è appunto ottima per accompagnare i fritti, soprattutto di pesce.



E' tanto che mi girava in testa l'idea di cucinarla, e finalmente mi sono deciso.

E' molto tipica, in accompagnamento a questa crema, da servire di solito con il pesce fritto, un'**insalata di rape rosse**.

Ingredienti per 5-6 persone:

- 7-8 patate medio/grandi
- 7/8 spicchi d'aglio
- circa 2 tazze di olio extravergine d'oliva (400 ml)
- il succo di mezzo limone
- 3 cucchiaini di aceto di vino bianco
- sale
- per l'insalata di rape rosse:
 - 1 confezione di rape rosse cotte (4 pz)
 - sale, pepe, olio, aceto
 - qualche foglia di menta fresca

Lavare bene le patate lasciando la buccia. Cuocerle in

abbondante acqua salata finché infilando nella polpa una forchetta questa non risulterà cedevole. Scolare, lasciare intiepidire leggermente, pelare le patate poi schiacciarle con uno schiacciapatate.

Grattugiare l'aglio molto finemente con l'apposita grattugia, o in alternativa ridurlo a crema in un mortaio con qualche chicco di sale grosso, lavorando molto bene fino ad ottenere una pasta molto fine. Lo schiaccia-aglio in questo caso non è adatto, in quanto non riduce abbastanza in crema gli spicchi.



Unire la crema di aglio alle patate, e mescolare bene.



Aggiungere l'aceto e il succo di limone e regolare di sale. Iniziare ad aggiungere poco per volta l'olio, a filo, mescolando con una piccola frusta in continuazione per montare bene la crema, a continuare ad aggiungere finché l'olio viene assorbito.



E' bene preparare la skordalia il giorno precedente, quindi conservare in frigorifero ben chiusa con un coperchio o con pellicola.

Per preparare l'insalata di rape rosse: togliere le rape dalla confezione e, se necessario, rimuovere il picciolo. Sciacquare sotto l'acqua corrente, tamponare con carta da cucina poi affettare finemente e porre in una ciotola. Condire con sale, abbondante olio e un poco di aceto, ed aggiungere la menta tagliata a striscioline con le forbici da cucina.