



### Dosi e ingredienti per 4 porzioni abbondanti

- 600 g di patate vecchie
- 4 rossi d'uovo
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino da tè di sale
- 2 cucchiari di succo di limone
- 4 cucchiari di spremuta d'arance rosse
- 1 cucchiaino da tè di scorza d'arancia grattugiata
- 200 ml di olio di semi di girasole biologico

### Procedimento

- Lessare le patate in 2 litri d'acqua fredda (per la cottura completa bisogna infilzare una patata con uno stecco di bambù, se entra facilmente vuol dire che è cotta); una volta pronte, farsi aiutare da un adulto per scolarle e raffreddarle sotto un rubinetto.
- Sbucciare le patate, tagliarle a rondelle spesse circa 1 cm e disporle su un piatto, come a creare una torta.
- Versare in una ciotola i rossi d'uovo, il sale, l'aceto, il succo di limone e di arance rosse. Aggiungere poi la scorza d'arancia e, insieme a un compagno, montare la maionese con un frullino.  
Attenzione: uno deve tenere il frullino e l'altro versare l'olio un po' per volta senza fretta e a filo. Piano piano la maionese diventerà cremosa e soda.
- Lasciare raffreddare in frigo per un'ora.
- Versare poi la maionese sulle patate e a piacere guarnire con qualche spicchio d'arancia rossa.

