**Salada de Batata cozida**

Ingredientes 4 pessoas

Tempo de preparação 30 minutos; tempo de confeção 20 minutos

0,8 Kg \_ Batata roxa

0,005 Kg \_ Coentros (5g)

2 unidades \_ Ovos cozidos

0,007 Kg \_ Sal grosso (7g)

0,002 Kg \_ Pimenta (2g)

0,001 Kg \_ 2 dentes de alho

0,01 L \_ Azeite

0,05 L \_ Vinagre

0,100 Kg \_ Cebola

0,150 \_ Azeitonas pretas

**Progressão da receita:**

Cozer as batatas roxas com pele em água e sal, escorrer e reservar.

Cozer os ovos, cerca de 9 minutos com água e sal.

Lavar e picar os coentros, picar os dois dentes de alho e a cebola. Adicionar as batatas cozidas e previamente descascadas, misturar aos outros ingredientes, temperar com sal e pimenta, azeite e vinagre.

Misturar muito bem. Adicionar os dois ovos cozidos cortados aos gomos ou picados grosseiramente e envolver.

Servir com uma salada morna ou fria consoante o gosto.

Opcional poderá adicionar duas latas de atum das pequenas e colocar algumas azeitonas pretas.