

# *Insalata russa*

*Antipasto per 7/8 persone*

## *Ingredienti*

<i>Maionese di 2 tuorli</i>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>Grossi cetrioli sott'aceto</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Carote ancora da pulire pesate crude</i>	<i>g</i>	<i>100</i>	<i>Capperi piccolissimi sott'aceto</i>	<i>n</i>	<i>10</i>
<i>Patate ancora da pulire pesate crude</i>	<i>g</i>	<i>250</i>	<i>Tonno sott'olio scolato (1 scatoletta)</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Piselli freschi, surgelati o in scatola</i>	<i>g</i>	<i>100</i>	<i>Sale e aceto per cuocere verdure</i>	<i>q b</i>	
<i>Filetti d'alice sott'olio d'oliva</i>	<i>n</i>	<i>6</i>	<i>Gamberetti, cetrioli, capperi per guarnire</i>	<i>q b</i>	

- Cuocete patate e carote. All'acqua di cottura aggiungete sale e 2/3 cucchiai d'aceto. Una volta cotte lasciatele raffreddare completamente e tagliatele a dadi molto piccoli.
- Cuocete anche i piselli. Scegliete sempre quelli **piccolissimi**. Se sono in scatola, non vanno cotti ma solo risciacquati. I piselli vanno poi asciugati con l'apposita carta assorbente.
- Mentre le verdure cuociono preparate una maionese di 2 tuorli (istruzioni a pag. 29) abbondando nel limone. Scolate molto bene il tonno usandone l'olio per fare la maionese.
- Asciugate e tritate un grosso cetriolo e i capperi. Devono essere ridotti in poltiglia. Non così i 6 filetti d'alice che vanno risciacquati e tagliati a pezzettini di due o tre mm.
- Prendete un grosso cucchiaio colmo di maionese e accantonatelo. Nella salsa restante mescolate prima i sottaceti poi i filetti d'alice prestando attenzione che si dividano bene nell'impasto. Aggiungete infine le verdure.
- Prendete l'insalata russa e accomodate la su un piatto dandole la forma di una cupola rotonda od ellittica. Usando un coltello bagnato spalmatevi sopra la maionese che avevate accantonato e guarnite con gamberetti, cetrioli e capperi. Potete sbizzarrirvi anche con falde di peperone o carota cotta facendo dei piccoli fiorellini.