

Insalata russa

Antipasto per 7/8 persone

Ingredienti

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

- Cuocete patate e carote. All'acqua di cottura aggiungete sale e 2/3 cucchiaini 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 cucchiaino 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 accomodatela 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.