Ricetta: **Insalata russa**

Author: WWW.MISYA.INFO

L'insalata russa è un antipasto freddo, costituito da piccoli pezzetti di verdure lessate legate insieme dalla maionese. L'insalata russa è un piatto di origine russa preparato di solito per le occasioni speciali, come il Natale, nel tempo la ricetta originale si è modificata e ne esistono diverse varianti locali, ogni famiglia poi ha la sua versione dell'insalata russa e ovviamente quella che vi propongo io è quella di famiglia. La nostra ricetta prevede l'aggiunta dei sottaceti e le olive verdi, le verdure risultano belle croccanti e per quanto riguarda la scelta dei piselli vi consiglio i freschi o in alternatriva quelli surgelati perchè quelli già lessati sono davvero troppo morbidi e acquicci ;) Buona giornata a tutti e ci leggiamo più tardi ;)

Ingredienti per 4 persone:
- 250 gr di patate
- 100 gr di carote
- 100 gr di piselli
- 100 gr di sottaceti
- 50 gr di olive verdi
- 250 gr di maionese
- 1 uovo

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare l'insalata russa
Lavate e pelate le patate e le carote e tagliatele a dadini e mettete in 2 ciotoline separate,in una terza ciotolina mettete i piselli sgranati
Fate lessare separatamente le carote , le patate e i piselli in acqua bollente e salata.
Le verdure devono essere belle croccanti, io ho seguito questi tempi:le patate circa 5/7 minuti, le carote 7 minuti, i piselli 5 minuti dal momento dell'ebollizione.
Scolate per bene le verdure, mettetele in una ciotola e lasciatele raffreddare.

Nel frattempo preparate l'uovo sodo e una volta raffreddato tagliatelo a pezzetti e mettetelo da parte
Tagliate i cetriolini sott'aceto a dadini e le olive verdi private del nocciolo a pezzettini

Versare i sottaceti e le olive nella ciotola con le verdure ormai fredde, mescolate ed eventualmente, aggiustate di sale

Aggiungete ora i 2/3 della maionese e mescolate

Disporre l'insalata russa in una sperlunghetta

Ricoprire con la restante maionese e decorare l'insalata russa con le fettine di uova sode e qualche oliva.
Mettere in frigo a raffreddare per almeno 1 ora prima di servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO