

Insalata Russa



L'insalata russa è un antipasto freddo utilizzato anche come salsa di accompagnamento soprattutto nel periodo natalizio. Conosciuta come insalata moscovita, in realtà è di probabile origine francese e viene chiamata anche Salade Olivier.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare l'insalata russa. Prendi tre piccole ciotole in cui mettere i piselli sgranati - meglio evitare i piselli di barattolo in quanto risultano troppo acquosi - le carote e le patate lavate,

pelate e fatte a pezzettini di circa 1cm cubo.

Dato che hanno consistenze differenti, devi lessare separatamente le verdure facendo bollire le carote 7 minuti, le patate per 6 minuti ed i piselli 5 minuti. Scola bene le verdure e lasciale raffreddare in una ciotola.

Scola i sottaceti e denocciola le olive, quindi mescola tutto insieme alle verdure lessate ed aggiusta di sale se necessario. Aggiungi quindi la maionese e mescola bene il tutto. Metti l'insalata russa in frigo a raffreddare prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di patate
- 100 g di piselli
- 100 g di carote
- 50 g di olive verdi
- 100 g di sottaceti
- 250 g di maionese