Insalata rosa

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Sbuccia le patate e tagliale a dadini, quindi falle scottare per 10 in acqua bollente salata. A parte, scotta i piselli per 8'; scola entrambi e versali in un'insalatiera. Aggiungi le barbabietole a fettine e il cipollotto fatto a rondelle sottilissime. In una ciotola unisci la maionese, lo yogurt, il sale e la senape e amalgama bene. Condisci le verdure con la salsa ottenuta e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di patate
- 200 g di pisellini surgelati
- 200 g di barbabietole lessate
- 1 cipollotto
- 50 g di maionese
- 1 cucchiaino di senape
- 200 g di yogurt intero
- sale