
Insalata russa

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Ricetta conosciuta e apprezzata in tutto il mondo ha origini incerte, viene detta anche: insalata Olivier, alla francese o all'italiana.

Ricetta conosciuta e apprezzata in tutto il mondo ha origini incerte, viene detta anche: insalata Olivier, alla francese o all'italiana, insomma tante definizioni per descrivere lo stesso piatto. Gli ingredienti di base sono le verdure e la maionese, ai quali si aggiungono gusto e creatività dell'interprete: alcuni inseriscono le uova sode, il pollo, altri i gamberi, il prosciutto o il tonno. La ricetta che segue è pertanto una delle tante versioni possibili, a voi ampio spazio alla fantasia!

Ingredienti per 3 persone

Per le verdure: 2 patate, 3 carote, 100 gr di piselli, 100 gr di fagiolini, 50 gr di sottaceti (cetrioli e carciofini), q.b. di sale e di pepe.

Per la maionese: 1 tuorlo, 1 cucchiaino di succo di limone, 200 ml di olio di semi, q.b. di sale.

Per la decorazione: 1 uovo sodo, olive, capperi.

Preparazione

Per la maionese: In un contenitore dai bordi alti mettere un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone (o aceto) e il sale, aggiungere a filo l'olio e lavorare con la frusta fino a quando la salsa avrà un aspetto morbido e cremoso.

Per le verdure: Sbucciare, lavare e tagliare a dadini molto piccoli le verdure. Lessare in acqua salata (o cuocere al vapore) separatamente lasciandole croccanti. Scolarle e farle freddare. Nel frattempo tagliare a dadini i sottaceti, unirli alle verdure ancora tiepide e condire con un filo di olio e una macinata di pepe. Quindi unire la maionese, se necessario regolare di sale.

Mettere l'insalata russa in un recipiente e lasciar riposare in frigo almeno per un'ora.

Prima di servire decorare con fettine di uovo sodo, capperi e olive.