

ANTIPASTI E SNACK

Insalata russa con gamberi

LUOGO: [Europa](#) / [Russia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'[insalata russa](#) è una ricetta che sulla tavola delle feste non manca mai, la nostra **insalata russa con gamberi** è ancora più ricca e appetitosa. L'insalata russa è un [antipasto](#) a base di **verdure lesse** e [maionese](#) che viene **servita fredda** come antipasto, si prepara soprattutto in occasione delle **feste di Natale**, ottima per la [Cena della Vigilia](#) o come **Antipasto di Natale e Capodanno**. L'insalata russa **con gamberi** è perfetta anche per feste e cene a buffet, così come l'insalata [russa con tonno](#).

Nella nostra ricetta abbiamo cucinato l'insalata russa con una **maionese fatta in casa**, chiaramente se vuoi **velocizzare il procedimento** puoi usare la **maionese pronta**

, il risultato sarà comunque molto buono e scenografico. **Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani una buonissima insalata russa con gamberi da portare a tavola nelle prossime feste natalizie.

Se ami gli [antipasti](#) e sei sempre alla ricerca di **nuove ricette**, ecco qui alcune idee che potrebbero piacerti:

[Tartine miste da buffet](#)

[Vol au vent ripieni freddi](#)

[Torta tramezzino](#)

[Strudel salato](#)

[Cantucci salati](#)

INGREDIENTI

GAMBERI 300 gr

CAROTE 200 gr

PATATE 400 gr

PISELLI congelati - 250 gr

UOVA 2

PER LA MAIONESE FATTA IN CASA

OLIO DI SEMI 100 ml

UOVA 1

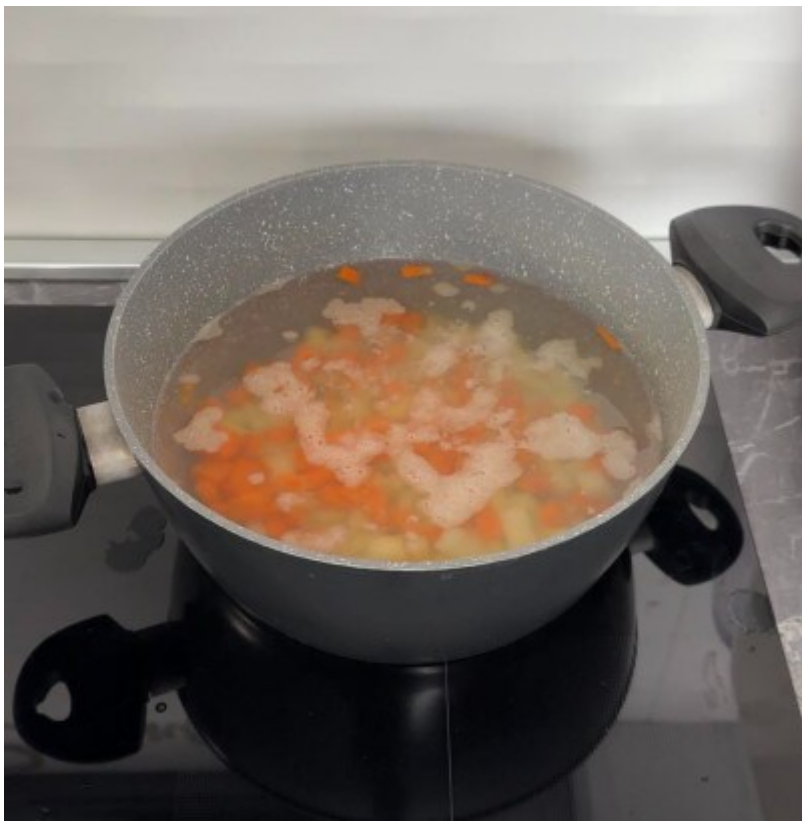
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come si prepara in modo veloce e perfetto la ricetta dell'insalata russa con gamberi: dopo aver pelato le carote e le patate, lavale sotto l'acqua corrente e asciugale con un panno. Taglia le verdure a dadini e mettile in acqua bollente salata. Lascia cuocere per 15 minuti e aggiungi anche i piselli, lascia cuocere le verdure ancora per 10 minuti, infine scolale, mettile in una ciotola e lasciale raffreddare.





- 2** Pulisci i gamberetti, elimina il carapace e, aiutandoti con uno stecchino, anche il filetto nero che altro non è se non l'intestino del crostaceo. Porta a bollore una pentola di acqua e tuffaci i gamberetti per pochi minuti, quindi scolali.

Nel frattempo fai cuocere anche le uova sode, quando sono cotte mettile sotto l'acqua corrente per fermare la cottura.



- 3 A questo punto, se hai deciso di non acquistarla, inizia a preparare la maionese, non ti preoccupare, è molto facile: nel boccale del frullatore metti l'uovo, l'aceto e il sale, monta alla massima velocità con la frusta elettrica fino ad ottenere un salsa densa e corposa.





4 Aggiungi la maionese alle verdure lesse, mescola e metti tutto in un piatto da portata, compatta con il dorso di un cucchiaio dando all'insalata russa una forma sferica.

Sbuccia le uova sode già fredde e tagliale a spicchi, con gli spicchi decora la sommità della cupola di insalata russa, infine decora le parti laterali con i gamberetti.



