

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di aringhe

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 300g di aringhe sotto sale
- 2 patate bollite non sbucciate
- 2 barbabietole medie bollite non sbucciate
- 6 scalogni
- 1 tazza di maionese
- rametti di prezzemolo
- olive nere sott'olio
- 1 ciotola da 1 ½ l per servire l'insalata

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le aringhe di traverso in pezzi da 2,5cm. Sbucciate le patate e le barbabietole e tagliatele in pezzetti da 1cm. Tritate gli scalogni in pezzi da 1/2cm. Cospargete, ora, le aringhe sul fondo della ciotola da portata, ricopritele con gli scalogni, quindi con le patate ed in fine con le barbabietole.

Per lo strato finale, cospargete la maionese sopra le barbabietole.

Decorate il tutto con i rametti di prezzemolo e le olive.

Servite l'insalata ben fresca.

NOTE

Questa insalata può essere conservata in frigorifero, ricoperta con una pellicola trasparente fino a 12 ore.