

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Insalata di patate con barbabietola

LUOGO: Europa / Estonia

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



## INGREDIENTI

- 700g di barbabietole cotte
- 400g di patate cotte
- 200g di carote cotte
- 1 aringa media sotto sale
- 1-2 cetrioli in salamoia
- 2 mele
- 200g di maiale arrosto o manzo cotto
- 2-3 uova sode
- 6dl di panna acida
- sale a piacere
- ½ cucchiaino di mostarda
- un pizzico di zucchero
- cipolle novelle per la guarnizione

## PREPARAZIONE

**1** Questa insalata contiene molte barbabietole cotte, il sapore dolce di queste si

accompagna molto bene con l'aringa salata e i cetrioli in salamoia. Sbucciate le patate, le carote, le barbabietole e snocciolate e sbucciate le mele. Sfilettate l'aringa, rimuovendone la pelle e anche le lisce più evidenti. Tagliare tutto (eccezion fatta per le uova) a cubetti piccoli. Mescolare insieme la panna acida, la mostarda, il sale e lo zucchero a formare una salsa. Miscelare tutti gli ingredienti con la salsa, lasciar coperto in frigorifero per 1 o 2 ore e tirarlo fuori un ora prima di servire. Mettere un mucchietto d'insalata in un piatto o in una ciotola, coprirne la superficie con uova tritate finemente, fette o pezzettini d'uovo e decorare con le cipolle novelle tritate.