

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Insalata Rosolli

LUOGO: Europa / Finlandia

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



4 PATATE LESSE, 4 CAROTE LESSE, 4  
BARBABIETOLE O IN SALAMOIA, 1  
CETRIOLO, 1 PICCOLA CIPOLLA, SALE,  
PEPE BIANCO. SALSA

$\frac{3}{4}$  tazza di panna

1  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di aceto

1  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di zucchero

acqua nella quale si cuociono le  
barbabietole (facoltativo).

## PREPARAZIONE

**1** Cuocere bene le verdure con la pelle fino a che siano tenere. Sbucciare la verdura e la cipolla e tagliarle in cubi di dimensioni uguali.

Miscelarle insieme e condirle con un po' di sale e pepe.

Sbattere leggermente la panna, incorporare lo zucchero, l'aceto e aggiungere qualche goccia di liquido di barbabietola per dar colore. Servire la salsa separatamente. Guarnire

l'insalata con delle uova sode, i gialli e i bianchi tritati separatamente e disposti a strisce sulla superficie.