

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata russa con gamberi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'insalata russa con gamberi è tanto golosa quanto facile da fare. Non ci credete? Siete abituati a comprarla confezionata? Provate a farla a casa con la nostra maionese super veloce e non l'acquisterete più al supermercato ma la potrete fare da soli ogni volta che ne avrete voglia!

Arricchite l'[insalata russa](#) con fette di uova sode e gamberetti per un risultato davvero ricco!

E se amate le ricette con questo pregiato crostaceo, perché non provate anche i [gamberi al brandy](#) oppure i [gamberi all'arancia](#)? Sono buonissimi!

## INGREDIENTI

GAMBERI 200 gr  
CAROTE 300 gr  
PATATE 300 gr  
PISELLI congelati - 300 gr  
FAGIOLINI 300 gr  
UOVA 1

## PER CIRCA 400 G DI MAIONESE

OLIO DI SEMI 230 gr  
UOVA 1  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola  
SALE 2 pizzichi  
SENAPE ½ cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'insalata russa con gamberi, sbucciate e tagliate le verdure a cubetti molto piccoli a partire dalle carote e proseguendo con le patate.



- 2 Portate una pentola d'acqua a bollire, salarla e tuffarvi le carote. Tuffare le patate dopo 5 minuti.



**3** Preparate anche i fagiolini lavandoli, spuntandoli e tagliandoli a pezzettini. Aggiungerli all'acqua bollente insieme ai piselli e lasciarli cuocere.





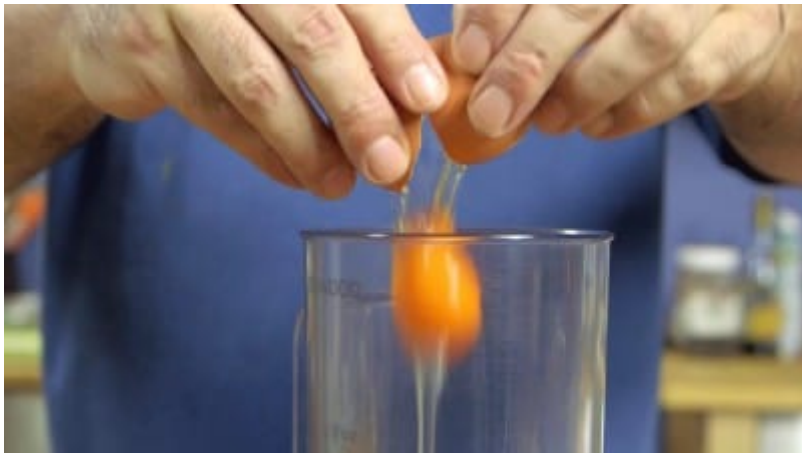
- 4 Mettete le code di gambero sgusciate nel cestello della vaporiera e fateli cuocere per circa 5 minuti.



- 5 Scolate le verdure e mettetele da parte a freddare. Mettete le uova a rassodare.



**6** Preparate anche la maionese: riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione tutti gli ingredienti previsti a temperatura ambiente.





- 7 Azionate il frullatore ad immersione partendo dal fondo del bicchiere e risalendo piano piano emulsionando bene tutti gli ingredienti e trasformandoli in maionese.



- 8 Riunite in una ciotola le verdure e la maionese dosandole in base ai propri gusti; mescolate bene.



- 9 Trasferite l'insalata russa in una pirofila e decorate con fette di uova sode e code di gambero.



CONSIGLIO