

ANTIPASTI E SNACK

Insalata russa con tonno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'**insalata russa con il tonno** è una variante della [classica insalata russa](#), un **piatto freddo** a base di verdure cotte, maionese e uova sode. L'insalata russa tradizionale è un [antipasto](#) tipico delle **feste di Natale**, ma anche di altre occasioni speciali, come **compleanni, buffet o picnic**. L'aggiunta del tonno rende l'insalata russa **più ricca e saporita**, oltre che più proteica.

Segui la nostra ricetta dettagliata con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani, questa buonissima insalata russa con tonno, vedrai come è facile farla in casa!

Se ami gli [antipasti](#), ecco alcune **ricette** che

potrebbero tornarti utili:

[100 salatini in 30 minuti](#)

[Erbazzone](#)

[Torta tramezzino](#)

[Vol au vent ripieni freddi](#)

[Cantucci salati](#)

INGREDIENTI

PATATE 400 gr

CAROTE 200 gr

PISELLI SGRANATI 150 gr

MAIONESE 250 gr

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

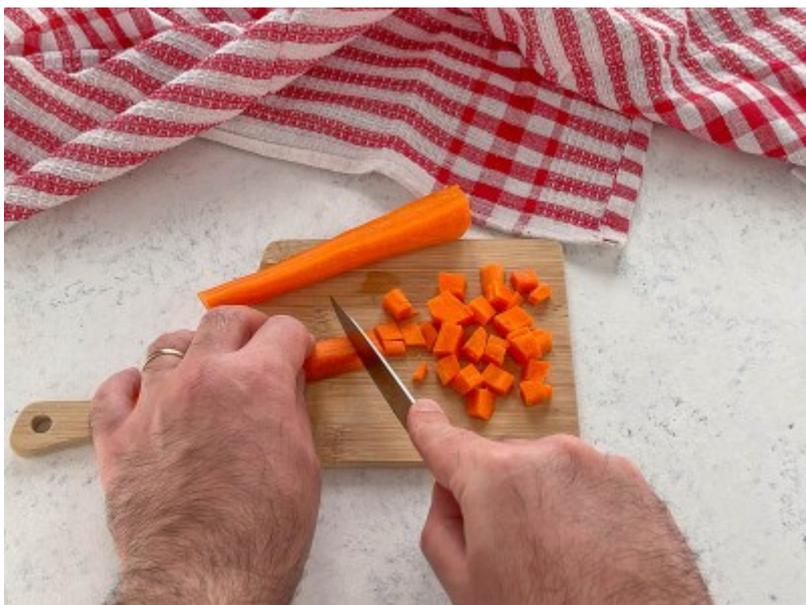
UOVA 2

PREPARAZIONE

1 Ecco le istruzioni per cucinare con semplicità l'insalata russa con tonno.

Sbuccia le patate e le carote utilizzando un pelapatate, lava il tutto sotto un getto d'acqua in modo da eliminare eventuali residui.

Con un coltellino, taglia sia le carote che le patate, già pelate, a cubetti di dimensioni abbastanza regolari per ottenere una cottura omogenea.





2 In una pentola, porta a bollore dell'acqua, aggiungi un pizzico di sale e cuoci, a turno, tutte le verdure. Inizia con i piselli, sbollentali per 2 minuti scolali e mettili in una ciotola tanto capiente da contenere tutti gli ingredienti che andrai a cuocere.

Quando hai scolato i piselli, cuoci nella stessa acqua le carote per 4 minuti, scolale e mettile da parte con i piselli, quindi cuoci anche le patate per circa 8 minuti, scolale e mettile nella ciotola con il resto. Mescola e fai raffreddare completamente tutte le verdure.





3 Quando le verdure si saranno raffreddate, unisci prima il tonno e poi la maionese.

Mescola fino a che tutti gli ingredienti non saranno rivestiti completamente dalla maionese. Assaggia, e se è il caso aggiusta di sale. Aggiungi un pizzico di pepe appena macinato e mescola per l'ultima volta. Fai riposare l'insalata russa con tonno in frigo per almeno 2 ore prima di consumare.





- 4 Mentre l'insalata russa con tonno si raffredda in frigorifero, in un pentolino pieno di acqua, fai rassodare 2 uova medie di gallina. Quando le uova sono cotte falle raffreddare in un pentolino di acqua fredda. Prima di servire l'insalata russa di tonno, falla uscire dal frigorifero, mescolala di nuovo e disponi sulla superficie le uova sode sgusciate e tagliate a spicchi.

