

ANTIPASTI E SNACK

## Insalata russa

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



L'**insalata russa** ricetta classica è uno tra i piatti più famosi che ci siano! Non c'è Capodanno o Natale in cui non ne circoli una bella quantità! Di certo si tratta di un contorno importante, assolutamente non leggero, ma proprio perché presentato in occasioni speciali può essere consumato tranquillamente! Perfetto sui crostini croccanti o ideale per accompagnare il pesce al forno ma ancora speciale se accostato ad arrostiti o bolliti di carne. Non si conosce precisamente l'origine di questo piatto ma di certo si può dire che era già di moda nell'ottocento, poiché testimonianze storiche lo attestano. Quasi sicuramente però l'ha inventata un cuoco molto famoso francese, che lavorava all'interno di un noto albergo russo e da lì poi ha

preso piede in tutto il mondo. Vuoi ulteriormente dare un tocco in più a questo piatto che già di per sé è dal gusto eccezionale? Prova la nostra [maionese ricca](#): davvero speciale!

## INGREDIENTI

400 g di maionese  
4 patate  
5 carote  
150 g di pisellini surgelati  
2 uova sode  
3 wurstel grandi.

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare l'insalata russa ricetta classica, vi conviene posizionare in tempo gli ingredienti in modo da averli già tutti a portata di mano.



- 2 Non vi resta quindi che bollire le patate con le carote, a parte cuocere i piselli per i quali occorre meno tempo.

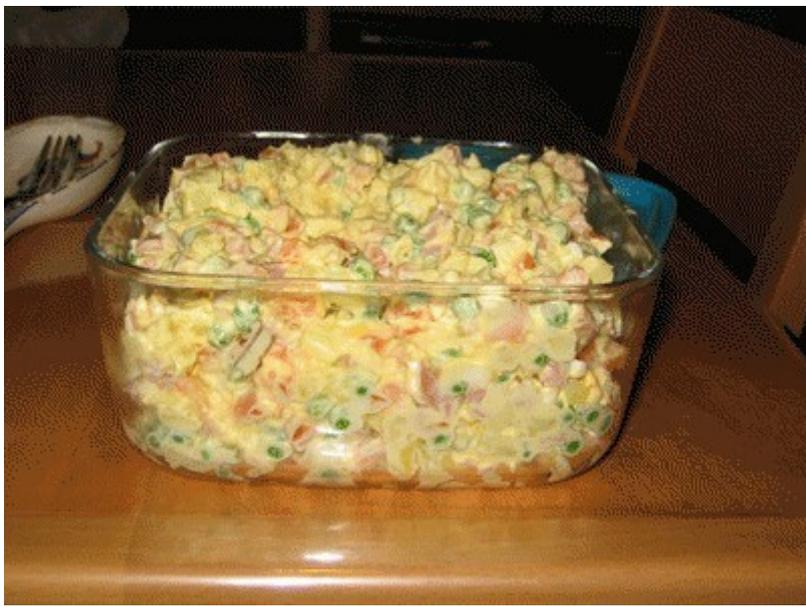
Tagliuzzare tutti gli ingredienti in piccoli dadini, lasciare interi i pisellini.



3 Incorporare i vari ingredienti alla maionese. Mescolare adagio per non creare una poltiglia informe.



4 Lasciare riposare in frigo per un po' prima di consumarla.



## CONSIGLIO

**Potrei grattugiare le verdure invece di tagliarle a cubetti?**

Si certo, però ti consiglio di usare una gratugia a fori larghi. Otterrai in questo modo, l'insalata capricciosa.

**Deve necessariamente riposare in frigorifero?**

Sì conviene farla sostare perché in questo modo si mescolano meglio tutti i sapori.

**Potrei aggiungere anche delle cipolline sott'aceto?**

Certo, ci stanno benissimo!