

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata russa imperiale

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Che meraviglia è l'**insalata russa imperiale**! Così come dice il titolo della ricetta si tratta di un piatto di certo da servire in occasioni speciali, come le festività natalizie o i pranzi pasquali oppure durante cene lussuose. L'insalata russa è un piatto famosissimo e in genere si fa con verdure cotte o si può realizzare con un misto di verdure cotte e crude. Ciò che la caratterizza è la decisa e massiccia presenza di maionese, che la rende adatta anche ad essere spalmata su crostini per un perfetto aperitivo!. Provate questa ricetta davvero speciale e vedrete che otterrete un risultato eccellente!

Vuoi provare a fare questo piatto adatto anche ai vegani? Prova la nostra [maionese vegana](#): ottima!

## INGREDIENTI

4 carote  
2 patate medie  
2 rape rosse  
1 barattolo di piselli  
1 cavolfiore piccolo (serve la quantità  
equivalente a 2 patate)  
1 vasetto cetriolini sott'aceto piccoli  
6 uova  
maionese qb  
1 tubetto di pasta d'acciughe  
olive di gaeta qb  
capperi sotto sale qb  
olio  
aceto  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1** Rassodare le uova e farle raffreddare. Lessare carote, patate e cavolfiore in una pentola avendo cura di levarle quando sono ancora consistenti. Lessare da sole le rape rosse per 20/30 minuti. Lasciare raffreddare tutto, quindi in una insalatiera tagliare a dadini piccoli tutte le verdure lasciando da parte un po' di cetriolini, 1/2 carota, alcune olive e qualche capperone che serviranno per guarnire il piatto. Sgusciare e tagliare a dadini 4 uova sode e unirle alle verdure. Condire il tutto con aceto, la pasta d'acciughe e la maionese. Controllare il sale, eventualmente aggiungetelo dopo aver ben mescolato e lasciato riposare per almeno 1/2 ora.  
Sistematelo l'impasto sul piatto da portata dandogli la forma più opportuna, coprire con uno strato di maionese, indi guarnire con le uova e le verdure lasciate da parte.

## CONSIGLIO

### **Che forma potrei dargli?**

Puoi in realtà anche copparla direttamente nei piatti in modo da fare delle piccole monoporzioni eleganti.

### **Quanto tempo posso conservarla?**

Puoi conservarla per 24 ore in frigorifero in un contenitore per alimenti.

### **La pasta di acciughe è necessaria?**

Dà di certo un tocco in più!