

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!