

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata russa

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Centro America / Repubblica Dominicana*

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

---



Quanche decennio fa l'**insalata russa** era uno di quei piatti che veniva fatto spessissimo. Col passare degli anni questa moda si è un po' accantonata ma noi che siamo amanti del buono e poco delle mode, abbiamo deciso di riproporvela. Si dice che l'insalata russa sia stata creata da uno chef francese in un noto ristorante di Mosca e volta per volta subiva mille variazioni. Anche con il passar degli anni ha subito processi che l'hanno cambiata e destrutturata modificandone talvolta anche l'aspetto ma di base resta un insieme di verdure legate da tanta maionese. Nei salotti liguri, (l'insalata russa spesso viene chiamata anche insalata ligure) veniva servita con fette di aragosta o astice e decorata con caviale

ove possibile. Oggi si consuma principalmente durante le festività natalizie e pasquali come rinforzo di una già ricca tavola. Potete servire l'insalata russa sia come contorno che come antipasto, o perché no, mettetela su crostini di pane tostato e diventa un gustoso finger food. La ricetta è decisamente semplice da realizzare e vi farà fare un'ottima figura con gli amici che la adoreranno di certo. Provate questa versione molto veloce e divertitevi a cambiare anche qualche ingrediente.

Se volete dare un tocco in più alla vostra preparazione, fate in casa anche la [maionese](#), seguendo la nostra ricetta vi verrà perfetta!

## INGREDIENTI

½ kg di patate  
250g di carote  
½ tazza di mais dolce  
½ tazza di mayonnaise  
½ tazza di piselli  
1 mela tagliata a cubetti (facoltativo)  
1 cipolla rossa media  
3 uova  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'insalata russa, come da tradizione, per prima cosa bollite le patate, carote ed uova in pentole diverse. Sbucciate ed tagliate a cubettini. Miscelate il resto degli ingredienti. Aggiustate il sale a piacere. Mettete in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

## CONSIGLIO