



Ricetta N. RE000999

Registrata in data 01 Feb 2017 alle ore 16:23

da GIUSEPPE DI MEGLIO

Insalata russa di Luise

La nostra insalata russa, realizzata nello stesso modo da cinquant'anni è frutto dell'esperienza della famiglia Di Meglio ed è stata tramandata di generazione in generazione.

E' proposta nella versione tradizionale di famiglia con verdure cotte e maionese. Da notare la tecnica di lavorazione, la composizione degli ingredienti e, soprattutto, la mise en place che la rende un must da sempre.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 8 persone

Carote 150 g
Zucchine 150 g
Patate 200 g
Piselli 100 g
Giardiniera 50 g
Pepe q.b.
Sale q.b.
Aceto q.b.
Maionese 100 g
Maionese per decorare 100 g
Uova sode (a piacimento)

Preparazione

Tagliare a quadratini da 6 mm x 6 mm le verdure (carote, zucchine, patate).

Inserirle in una casseruola con acqua, sale ed aceto.

Portare ad ebollizione per circa 30 minuti. Scolare. Far raffreddare le verdure.

Nel frattempo, tritare finemente la giardiniera e aggiungerla alle altre verdure, insieme ai piselli, al pepe e alla maionese.

Amalgamare il tutto. Sistemare il composto in un piatto di portata e metterlo in forma (come da foto).

Decorare con ulteriori verdure a piacimento e se si desidera con l'aggiunta di uova sode, per elaborare semplici disegni nonché con la restante parte della maionese, utilizzando un sac à poche .

Servire l'insalata russa fredda.

Un consiglio: per dare lucentezza al piatto, ultimare con uno strato di gelatina a freddo.