

85

Ricetta numero ottantacinque

Insalata Russa

Un piatto spesso snobbato, che da decenni si trova già pronto in salumeria. Preparato in casa, al momento, è una vera delizia.

Ingredienti per 4 persone

500 g (peso complessivo) di verdure miste, preferibilmente patate, carote, piselli, zucchini e sedano.

Mondare le verdure e tagliarle a dadini (i piselli, naturalmente, no!). Cuocere ogni verdura separatamente al vapore, al punto giusto, poi metterla su un piatto, salarla e rigirla con delicatezza. Quando le verdure si sono raffreddate, trasferirle in una ciotola larga e mescolarle con cura alla maionese. Ecco fatto!

Maionese

Forse avete già una vostra ricetta. Altrimenti provate così (gli ingredienti devono assolutamente essere a temperatura ambiente):

1 tuorlo
60 g olio d'oliva (oppure olio d'oliva con un po' di olio di arachidi)
con una frusta aggiungere l'olio al tuorlo goccia a goccia, mescolando senza sosta.

2 cucchiaini Aggiustare di sapore con yogurt bianco, sale, pepe, poca senape e qualche goccia di succo di limone.

Decorare con avanzi di asparagi, carciofi, uova sode, filetti d'acciuga... o con quello che trovate in frigorifero.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



IL CONSIGLIO DI VERONICA

L'insalata russa si prepara in molti paesi, spesso con l'aggiunta di salumi. Provatela senza, per non coprire i sapori delicati delle verdure. Se avete voglia di salumi, potete sempre servirli a parte.

Un piatto delizioso che porta in tavola un'aria d'inizio estate, quando i pomodori non sono ancora maturi!