INSALATA RUSSA 2

Ingredienti:

- patate 3 o 4,
- un cavolfiore,
- 200g. di fagiolini,
- 200g. di piselli,
- una barbabietola,
- 50g. di tonno sott'olio,
- pepe,
- sale,
- olio,
- aceto,
- besciamella,
- maionese,
- succo di limone,
- acciuga,
- capperi.

Lessate separatamente il cavolfiore, le patate, i fagiolini, i piselli. Sbucciate le patate e la barbabietola e tagliate tutto a pezzetti, unitevi anche un pochino di tonno a pezzetti. Mettete nell'insalatiera e condite questo misto di verdure con olio, sale e poco aceto e in ultimo la maionese che avrete alleggerita con parecchio sugo di limone. Unto uno stampo rettangolare da biscotto, mettetevi la verdura premendola col cucchiaio perchè resti ben compatta e mettete lo stampo al freddo in ghiaccio per qualche ora. Al momento di servirla, sformerete l'insalata russa sul piatto oblungo e la coprirete con altra maionese ben densa e con giardiniera sottaceto tagliata a fettine, capperi, filetti di acciughe e fettine di limone.