454. INSALATA RUSSA

La così detta insalata russa, ora di moda nei pranzi, conservatone il carattere fondamentale, i cuochi la intrugliano a loro piacere. La presente, fatta nella mia cucina, nella sua complicazione, è una delle più semplici.

Insalata, grammi 120.
Barbabietole, grammi 100.
Fagiuolini in erba, grammi 70.
Patate, grammi 50.
Carote, grammi 20.
Capperi sotto aceto, grammi 20.
Cetriolini sotto aceto, grammi 20.
Acciughe salate, n. 3.
Uova sode, n. 2.

L'insalata, che può essere di due o tre qualità, come sarebbe insalata romana (lattugoni), radicchio, lattuga, tagliatela a striscioline. Le barbabietole, i fagiuolini, le patate e le carote pesatele dopo lessate e tagliatele a piccoli dadi grossi meno di un cece e così pure le chiare e un rosso delle due uova assodate. I capperi lasciateli interi e i cetriolini tagliateli alla grossezza dei medesimi.
Le acciughe, pulite e toltane la spina, tagliatele a pezzettini, e fatto tutto questo mescolate ogni cosa insieme.
Ora preparate una maionese (vedi n. 126) con due rossi crudi e quello sodo rimasto e 2 decilitri di olio sopraffine.
Quando sarà montata aggiungete l'agro di un limone, conditela con sale e pepe e versatela nel detto miscuglio rimestando bene onde lo investa tutto.
Sciogliete al fuoco tre fogli di colla di pesce in due dita, di bicchiere, d'acqua dopo di averla tenuta in molle qualche ora e, sciolta che sia, versatene quanto è grosso un soldo sul fondo di uno stampo liscio e il resto mescolatelo nel composto che poi verserete nel detto stampo per metterlo in ghiaccio. Per isformarla facilmente, bagnate lo stampo con acqua calda e se volete darle un'apparenza più bella ed elegante, quando nello stampo avrete versato lo strato sottile di colla di pesce, prima d'aggiungere il composto ci potrete fare sopra un ornato a diversi colori coll'erbaggio, le chiare e il rosso delle uova sode sopraccennate.
Questa dose potrà bastare per otto o dieci persone.