INSALATA DI ARINGHE CON BARBABIETOLE ROSSE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di aringhe del mar Baltico,
- 50 g di aringhe vergini,
- 40 g di carote,
- 40 g di sedano,
- 40 g di cetriolini sott'aceto,
- 80 g di patate lesse,
- 80 g di barbabietole rosse cotte,
- 40 g di fagioli bolliti,
- 50 g di mele sbucciate e disossate,
- 40 g di cetriolini senapati,
- 40 g di cipolline dalla marinata delle aringhe,
- 100 g di maionese,
- 10 cl di panna acida,
- 1 cucchiaio di senape,
- sale,
- pepe,
- 1 presa di zucchero.

Pulite le carote e il sedano, tagliateli a dadini, cuoceteli, versatevi sopra dell'acqua fresca e scolateli per bene.
Tagliate a pezzettini (circa 8 mm) anche i cetriolini sott'aceto, i cetriolini senapati, le mele, le patate e le barbabietole rosse.
Tagliate le aringhe in striscioline da 2 cm e le cipolle in pezzetti grossi.
Amalgamate tutti gli ingredienti con la maionese e la panna acida, condite, aggiungete eventualmente dell'aceto preso dai cetriolini o un po' di marinata delle aringhe per aumentare la consistenza, mescolate, lasciate riposare per almeno 6 ore e guarnite con delle fettine d'uovo sodo, pezzetti di pesce e prezzemolo.