

INSALATA RUSSA 1

Ingredienti per 4 persone:

- due patate grosse,
- due carote,
- 160 g di fagiolini,
- 150 g di piselli sgusciati,
- sale,
- quattro uova,
- quattro o cinque cetriolini,
- una decina di funghetti sott'olio,
- una decina di cipolline sott'aceto,
- una manciata di capperi,
- olio,
- il succo di un limone,
- qualche oliva verde.

L'insalata russa è uno degli antipasti freddi più tipici; si prepara senza difficoltà e, per accelerare i tempi, si possono anche usare le apposite confezioni di verdure miste surgelate. Noi qui abbiamo impiegato quelle fresche perché il risultato ci sembra migliore; procedete quindi alla loro preparazione per la cottura. Sbucciate le patate e lavatele; tagliatele prima a fette grosse, poi a bastoncini e infine a dadini. Raschiate le carote, tagliatele a metà, poi dividete ogni mezza carota a bastoncini e dei bastoncini fate dei dadini. Spuntate i fagiolini e spezzettateli. Per quanto riguarda i piselli potete scegliere sia quelli freschi che quelli surgelati o anche in scatola (in tal caso non sarà necessario cuocerli). Dopo aver predisposto le verdure nel modo indicato, fatele lessare separatamente in acqua salata (le patate, come è noto, vanno immerse in acqua fredda, mentre le altre verdure richiedono l'acqua bollente). All'acqua dei fagiolini potete aggiungere un pizzico di bicarbonato, che serve a mantenerli più verdi. Scolate quindi tutte le verdure e riunitele in una grande terrina. Nel frattempo provvedete a far rassodare due uova immergendole in acqua bollente e calcolando 10 minuti di cottura dal momento in cui il liquido riprende il bollire pieno; appena pronte, levatele dal fuoco e mettetele a raffreddare sotto l'acqua corrente. Intanto preparate i sott'aceti: tagliate a rondelle i cetriolini e a metà i funghetti più grossi e le cipolline; lasciate invece interi i capperi e i funghetti più piccoli. Unite tutto alle verdure e condite con un filo d'olio. Preparate ora la maionese (naturalmente, anche in questo caso potete usare quella pronta, ma il risultato non sarà lo stesso): rompete le uova, raccogliendo i soli tuorli in una terrinetta (gli albumi li utilizzerete per un'altra preparazione); aggiungete un pizzico di sale, qualche goccia di limone e cominciate a montare la salsa, con la frusta elettrica o con il cucchiaino di legno, oppure, se preferite, con il frullatore; man mano che lavorate, aggiungete l'olio goccia a goccia fino a che avrete ottenuto una buona ciotola di salsa. Alla fine unite ancora un po' di succo di limone. Mettete due o tre cucchiaini di maionese sulle verdure, mescolate per ben amalgamare, poi trasferite l'insalata su un piatto di servizio ovale, stendendola in modo che ricopra interamente il fondo. Coprite tutta la superficie con la maionese, che spalmerete con una spatola, e decorate con spicchietti di uova sode e olive verdi. Quindi potete servire.