



Insalata russa

[Del 02/03/2003 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: 2 rossi d'uovo, 1 bicchiere di olio di semi, succo di limone, 2 patate, 2 carote, 2 zucchine medie, 100 g di fagiolini, 100 g di piselli, 100 g di verdure sott'olio, sale.

Preparare la maionese: sbattere bene i rossi e iniziare a mescolare sempre nello stesso verso aggiungendo, molto lentamente, l'olio; non appena la maionese inizierà a diventare molto soda aggiungere qualche goccia di limone e continuare a versare l'olio ed a mescolare; alla fine aggiungere un pizzico di sale; con pazienza e con cura avrete un'ottima maionese; lessare le verdure al dente in poca acqua salata; tagliare a cubetti le patate le carote le zucchine e i fagiolini; tagliuzzare anche i sott'olio, (funghetti, cetrioli, carciofini...) e versare il tutto nella maionese mescolando molto bene; volendo si possono lasciare alcuni sott'olio per decorare il piatto di portata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]