



Ricetta dell'insalata russa

Insalata russa

Ingredienti:

patate
carote
piselli novelli
sale
succo di limone
maionese
cetriolini sott'aceto

Preparazione:

Pelare e pulire patate e carote. Tagliarle a dadini. Cuocere a vapore le verdure separatamente. Trasferire le verdure in una ciotola, cospargerle di sale e aggiungere qualche goccia di succo di limone. Lasciar raffreddare, quindi aggiungere la maionese, mescolare bene e mettere in frigorifero almeno un'ora. Per armonizzare i sapori i sottaceti vanno aggiunti quando le verdure sono ancora calde.

www.comune.locana.to.it