



Insalata russa - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - pesce - verdure

1 scatola di tonno da 2 etti  
2 patate medie  
1 manciata di piselli  
1 vasetto di maionese  
1 vasetto di giardiniera  
gamberetti  
sale  
vol au vent (facoltativo)

Preparazione:

Lessare le patate tagliate a pezzi, per risparmiare tempo.

Lessare i piselli.

Lessare i gamberetti.

Tritare su un tagliere con la mezzaluna mezzo vasetto di giardiniera.

Prendere il piatto in cui poi si lascerà l'insalata russa e con una forchetta schiacciare le patate lesse ancora calde, aggiungere la giardiniera tritata, un pizzico di sale, i piselli bolliti tenendone un po' indietro per la guarnizione finale, il tonno sgocciolato e tagliato a pezzetti e mezzo vasetto di maionese (la maionese metterla un po' per volta in quanto non deve risultare troppo mollo altrimenti servirebbe un'altra patata lessa, meglio che risulti un po' più duro così per ammorbidirlo basterà aggiungere ancora un po' di maionese).

Lavorare il tutto con una forchetta amalgamando gli ingredienti senza mai toccarli con le mani, dare una forma quadrata abbastanza alta e guarnire con decorazioni di maionese realizzate mettendo ancora un po' di maionese del vasetto in una siringa per dolci con la punta a stella, aggiungere i gamberetti e i piselli lessati che avevamo tenuto per la guarnizione finale.

Oppure invece di presentare la mattonella d'insalata russa acquistare una scatola di vol au vent piccoli, riempirli con l'insalata russa e mettere sopra a ciascuno un gamberetto per guarnizione.