



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

Maionese, 400 gr. patate medie, 300 gr. carote, 300 gr. piselli, 60 gr. sottaceti vari, 1 cucchiaino capperi, 900 gr. acqua, 10 cl. Aceto di vino, sale  
Metti la maionese in una ciotola. Senza lavare il boccale inserisci l'acqua, l'aceto, il sale, le carote tagliate a dadini poi le patate sempre a dadini, i piselli e cuoci per 25 minuti a temperatura 100 gradi velocità 1, per una cottura al dente. Scola molto bene le verdure allargale e lasciale raffreddare. Uniscile alla maionese con i capperi e i sottaceti. Amalgama bene il tutto, e metti in frigorifero prima di servire.

eCucinando.it