

Insalata di aringa alla russa



Purtroppo in Russia non sono mai stata, ma mi piacerebbe moltissimo! Questa ricetta l'ho "estorta" ad una mia cara amica e collega russa, uzbeka per la precisione. Io la chiamo simpaticamente Berez ☐

L'assaggiai in sua compagnia in un ristorante russo a Roma e subito mi colpì, io già adoro l'insalata russa, quella che tutti conosciamo, e ne mangerei a quintali, beh questa è ancora più buona, è simile ma l'aringa gli dà quella marcia in più.

Ingredienti:

- 1 confezione di aringhe affumicate (sono in media 3-4 aringhe)
- 3 patate
- 2 carote
- 1/2 cipolla
- 2 barbabietole rosse
- 1 uovo sodo
- 6 cucchiaini di maionese

Per prima cosa se l'aringa è salata le metto a bagno nel latte per almeno mezza giornata.

Inizio lessando patate e carote, le sbuccio, taglio a dadini le carote e schiaccio le patate. Sbuccio e grattugio anche le barbabietole già cotte.

Faccio bollire 1 uovo e lo taglio a fettine,

mi servirà per decorare la mia insalata.

Spezzetto l'aringa. Metto a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora la cipolla in modo che si addolcisca un pochino, passato il tempo la scolo e la taglio.

Bene, gli ingredienti sono pronti passo alla preparazione vera e propria. Su un piatto inizio a fare gli strati con i vari ingredienti: prima le patate schiacciate, poi il pesce, le cipolle, uno strato di carote e sopra le barbabietole, io finisco con un altro strato di patate schiacciate sopra, livello per bene. Ad ogni strato ho salato gli ingredienti.

Sull'ultimo strato di patate dispongo le uova e servo con abbondante maionese ☐

Volendo Berez suggerisce di inserire la maionese anche tra lo strato di carote e barbabietole ☐

Buonissima e se non fosse per la maionese direi anche leggera! ☐

