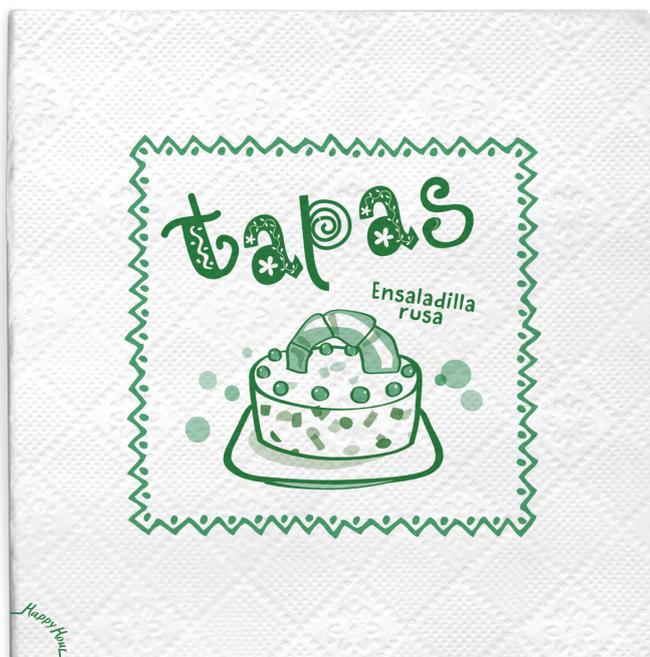


# ENSALADILLA RUSA



- 2-3 PATATE (450 GR)
- 4 CAROTE
- 2 UOVA
- 3 GAMBERONI
- 3 CUCCHIAI DI PISELLI IN SCATOLA
- 2 SCATOLETTE DI TONNO IN OLIO (200 GR)
- 2/4 DI MAIONESE
- SALE
- PREZZEMOLO

METTETE LE PATATE A FUOCO BASSO IN UNA CASSERUOLA CON ACQUA FREDDA. SBUCCIATE LE CAROTE, AGGIUNGETELE ALLE PATATE E LASCIATELE CUOCERE INSIEME PER 25 MINUTI. DOPO AGGIUNGETE LE UOVA, 1 CUCCHIAIO DI SALE E CUOCETE PER ALTRI 10 MINUTI. FATE BOLLIRE DELL'ACQUA IN UNA CASSERUOLA E AGGIUNGETE I GAMBERONI. FATELI BOLLIRE PER 10 MINUTI E SCOLATELI. METTETE LE CAROTE SU UN PIATTO E SBUCCIATE LE PATATE E L'UOVO. TAGLIATE LE PATATE, LE CAROTE E L'UOVO A CUBETTI E METTETE IL TUTTO IN UNA GRANDE CIOTOLA. AGGIUNGETE I PISELLI, IL TONNO SBRICIOLATO, I GAMBERONI A PEZZETTI E MESCOLETE DELICATAMENTE IL TUTTO INSIEME ALLA MAIONESE. GUARNITE LA ENSALADILLA RUSA CON UN RAMETTO DI PREZZEMOLO, SALATE E SERVITE.

UN'ALTERNATIVA APPETITOSA ALLA RICETTA TRADIZIONALE? GUARNITE LA ENSALADILLA RUSA CON DELL'ERBA CIPOLLINA PER UN TOCCO DI SAPORE IN PIÙ.

