

Il picco dell'infezione non si è ancora raggiunto, qui in Italia, quindi i tempi della reclusione domiciliare saranno lunghi.

Mi affretto dunque a farvi partecipi di un piatto particolarmente seducente, che richiede un clima ancora fresco. Quindi passo subito a descrivervelo, ch  la primavera   imminente.

  un piatto di Giuseppe Maffioli, detto Bepi, notissimo gastronomo (ma anche attore e scrittore), che ha scritto molto, in particolare sulle varie cucine venete e su quella trevigiana in particolare. Non mi risulta che l'abbia scritta, questa ricetta. Me l'ha suggerita a voce e io diligentemente ho preso nota - per un periodo eravamo vicini di casa - e l'ho realizzata spesso. Specie nelle feste invernali, sempre con notevole gradimento.



Gli ingredienti dell'insalata russa in un'illustrazione di [Olimpia Biasi](#)

## INSALATA RUSSA

È una vera insalata "russa" perché sono presenti gli ingredienti cari ai russi nelle loro insalate da

antipasto, l'aringa, le mele, i cetriolini, le uova sode e naturalmente la maionese (l'insalata "russa" in Russia è francese: insalata Olivier).

La maionese deve essere rigorosamente fatta in casa; molto della qualità di questo piatto dipende dall'equilibrio dei suoi sapori e dagli olii con cui è fatta.

In una terrina di vetro piuttosto capiente si inizia disponendo uno strato di aringa affumicata tagliata a filetti. Se temete che il sapore sia troppo forte usate la trota affumicata.

Coprite con uno strato di mela grattugiata bagnata con limone e, ma è facoltativo, con qualche goccia di Worcester Sauce

Sopra la mela, porro (la parte bianca) tagliato con il tagliatartufi e legato con un po' di maionese (naturalmente fatta in casa).

Strato successivo: rape rosse (si acquistano già cotte) tagliate a filetti e legate con un po' di maionese.

A questo punto si fa un secondo strato uguale al primo.

Sta a voi decidere sulla quantità dell'aringa o della trota, ma io consiglio vivamente l'aringa

Eventuale: patata lessa a dadini. Se decidete di usarla, meglio collocarla all'inizio: assorbirà l'umidità che si forma se non riuscite a servire il piatto subito dopo il suo confezionamento.

Si copre il tutto con uno strato consistente di maionese e si decora a corona:

all'esterno una collana di "pelliccia" di porro bianco tagliato con il tagliatartufi

a seguire capperi, peperone rosso a dadini, cetriolini

al centro una decorazione con uova sode.

La composizione della decorazione è importante, perché si tratta di ingredienti che poi si mescolano al tutto.

Si accompagna bene ad un vino bianco morbido, poco acido, come un Pinot grigio, ma in pieno inverno l'ideale è la vodka ghiacciata.



#ricetteanticrisi

è illustrata dall'artista [Olimpia Biasi](#)

