

## INSALATA RUSSA DI ROBY



L'insalata russa è un piatto freddo, servito prevalentemente come antipasto, attualmente costituito da tocchetti di verdure lessate (in gran parte patate) e mescolate con salsa maionese. La versione originale (creata intorno agli anni sessanta dell'Ottocento da Lucien Olivier nelle cucine del ristorante Hermitage di Mosca) comprendeva anche della carne fredda, lingua fredda, salsiccia, prosciutto, tartufo, era decorata con capperi e filetti d'acciuga, e in qualche caso il tutto veniva unito con dell'aspic.

Essa divenne molto presto popolare tra i clienti abituali del locale e probabilmente si trasformò nel suo piatto simbolo: la sua ricetta precisa era talmente importante da essere tenuta addirittura segreta, e ancor più quella del condimento: si sapeva che conteneva caviale, cetrioli crudi e sottaceto, code di gamberi di fiume, lattuga, uova sode e fagioli di soia. Altre fonti citavano tra gli ingredienti anatra affumicata, o aragosta, ma il tutto dipendeva dalla stagione e da ciò che poteva offrire il mercato: sembra quasi certo però che in tutto ciò le patate, ingrediente principale dell'attuale ricetta, non fossero comprese. Approfittando di una momentanea assenza dello chef, uno dei suoi sottoposti tentò di rubarne la ricetta all'inizio del XX secolo, cercando poi di rivenderla a un ristorante concorrente dov'era nel frattempo andato a lavorare, che la inserì nel menu con il nome di insalata della capitale (in russo Stolychnyj, Столичный): i buongustai, ad ogni modo, non l'apprezzarono molto e sentivano che mancava qualcosa nel condimento dell'insalata. Il condimento originale di Olivier era, infatti, a base di una maionese prodotta con ingredienti ricercati; aceto di vino francese, senape e olio d'oliva della Provenza. Successivamente, il ladro la rivendette ad alcune case editrici, fatto che contribuì molto alla sua diffusione. A questo punto, cominciava l'evoluzione del piatto verso quello che conosciamo oggi: molti ingredienti venivano rimpiazzati da altri meno cari, più diffusi, non legati alla stagionalità a seconda delle esigenze. La versione che portiamo oggi sulle nostre tavole, o anche ai picnic, essendo un piatto freddo, è più simile a quella dell'aiuto cuoco che all'originale dello chef. Questa era/è un piatto di base nei pranzi festivi russi, soprattutto tra Natale e capodanno, accompagnata da champagne locale e mandarini del Marocco. Anche se le scarsità di generi disponibili sui mercati del periodo sono oramai superate, con la possibilità di acquistare anche prodotti più esotici, questo piatto è ancora uno dei favoriti in Russia: è molto amato anche nel vicino Iran, dove il maiale, sotto forma di prosciutto o salsiccia, viene sostituito dal pollo.

Anche le origini sono dibattute: altre fonti riportano che il piatto sia stato inventato dal cuoco

piemontese dei Savoia a fine '800 in occasione di una visita di importanti personaggi provenienti dalla Russia, oppure sarebbe stata Bona Sforza a portare un antenato di questo piatto in Polonia, da dove il piatto avrebbe subito modifiche e sarebbe poi ritornato in Italia con il nome di Insalata russa.

//

### **Ingredienti in quantità a piacere:**

- Patate
- Carote
- Piselli
- Tonno
- Maionese

### **Preparazione**

1. Fate cuocere in una pentola con dell'acqua le patate le carote e i piselli.
2. Una volta cotti fateli raffreddare e mettete tutto direttamente su una ciotola grande, aggiungete il tonno sgocciolato e incorporate quindi la maionese.
3. Mescolare bene il tutto in modo da che tutti gli ingredienti prendano gusto.
4. Una volta amalgamato il tutto mettetela in frigo per almeno una mezzoretta prima di servirla. L'insalata russa è pronta!

### **Se volete fare la Maionese in casa:**

- 200 ml di olio di semi di girasole
- 1 uovo non da frigo
- un pizzico di sale

1. Mettetei tutti gli ingredienti nel mixer ed avviate contiando finchè non diventa una maionese densa.

