

. Insalata russa

ricetta degli Chef
Claudio e Anna Vicina

Il piatto è dedicato all'opera
The Coast of Utopia
(La sponda dell'Utopia)
di Tom Sheppard

per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
Casa Vicina
Guido per Eataly di Torino
su prenotazione tel. 011. 19506840



Procedimento per le verdure

Dopo aver lavato e sbucciato le carote e le patate, tagliarle a cubetti. Cuocere separatamente in acqua salata le verdure, scolare al dente e lasciare raffreddare. Porre le verdure in un'insalatiera, condire con sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

100 gr piselli extrafini; 100 gr patate pasta gialla; 100 gr carote; 80 gr cipolle bianche

Procedimento per la maionese

In una ciotola unire i tuorli, un pizzico di sale, il pepe, l'aceto e la senape. Mescolare e versare l'olio a filo sino a ottenere una densa salsa. Unire infine il succo di limone.

Ingredienti

2 tuorli d'uovo; 5 gr senape; 8 gr sale fino; 5 gr aceto di vino rosso; 8 gr limone; 1 lt olio di girasole o olio extravergine d'oliva dal fruttato delicato

Presentazione

Legare le verdure con la maionese, aggiungendo eventualmente tonno sminuzzato (gli chef Vicina lo pongono alla base dell'insalata russa).

Vino [abbinamento alla ricetta proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] ERBALUCE CALUSO DOCG 2010

Vitigno bandiera del territorio. Colore paglierino tendente al verdolino, al naso percezioni di erba appena falciata e camomilla. In bocca la freschezza e il discreto calore dell'alcolicità accompagnano con eleganza l'assaggio del piatto.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Sorso rotondo e avvolgente per un'acqua giocosa e immediata che, grazie alla bassa presenza di sali minerali, esalta i sapori delicati e freschi delle verdure dell'insalata russa.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net