

# Insalata russa estiva

## Ingredienti per 4 persone

- .4 patate
- .2 carote
- .150 di fagiolini già cotti
- .150 g di mais
- .150 g di piselli
- .1 tazza di maionese
- .1/2 tazza di panna
- .sale
- .timo limone

## Procedimento

- .Pelate le patate e le carote, tagliatele a cubetti e sbollentatele in acqua bollente salata, lasciandole croccanti.
- .In una terrina, ponete i fagiolini tagliati anche essi a cubetti, il mais e i piselli scolati.
- .Una volta cotte unite le patate e le carote.
- .Mescolate a parte la maionese e la panna, creando una crema morbida e non troppo liquida, se necessario, unite un altro pò di maionese.
- .Ponete la crema nella ciotola con le verdure, insaporite con il sale e qualche fogliolina di timo limone tritato.

