

Antipasto delle feste

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 25 Dicembre 2011 14:05 - Ultimo aggiornamento Domenica 25 Dicembre 2011 14:19

Antipasto con gamberi, insalata russa, uova, asparagi

Per le feste o per una cena con gli amici ecco un antipasto che di sicuro piacerà a tutti. Semplice e veloce da preparare si può gustare così o servito su tartine.



Dosi per quattro persone: 250 gr di gamberi già cotti e sgusciati, 250 gr di insalata russa, 4 uova, 4 hg di asparagi (possono andare bene anche quelli surgelati).

Bollire le uova fino a che diventano sode, sbucciarle e tagliarle a fettine. Lessare gli asparagi in acqua salata, sgocciolarli e tagliarli a pezzi. Una volta raffreddati gli asparagi e le uova, metterli in una terrina, aggiungere i gamberi e l'insalata russa. Mescolare con attenzione. Se serve aggiungere maionese per rendere il composto più morbido. Decorare con fettine d'uovo e/o asparagi. Servire freddo.