

INSALATA COL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate,
- 150 g di carote,
- 150 g di piselli sgucciati,
- 1 barbabietola rossa,
- 1 mazzetto di ravanelli,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 200 g di polpa di granchio,
- maionese,
- 2 cetriolini sott'aceto,
- 2 uova sode,
- sale.

Lessare separatamente patate, carote e piselli.

Tagliare tutto a cubetti.

Unire i ravanelli e la barbabietola a pezzetti e i capperi.

Salare leggermente e con dire con maionese.

Unire anche la polpa di granchio scolata e privata delle cartilagini.

Decorare con cetriolini e uova sode.