

CONTORNI

Insalata gellért

Origine: Ungheria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Barbabietole	1000 g
Aceto di vino	
Rafano (o ramolaccio o crèn)	30 g
Zucchero	
Succo di limone	
Maionese	30 cl
Senape francese	
Sale	
Cumino	
Pepe di caienna	
Insalata lattuga	alcune foglie
Prezzemolo	

■ Preparazione

- 1 Quest'insalata è la creazione di Károly Gundel, cuoco e buongustaio famosissimo dell'inizio di questo secolo e membro di una famiglia molto nota di alberghieri e ristoratori ungheresi.
- 2 Negli anni Novecento la famiglia aveva preso in affitto l'Albergo Gellért (Gherardo) ancor'oggi esistente, ecco l'origine del nome dell'insalata.
- 3 Lavate bene le barbabietole e cuocetele in molta acqua a fuoco dolce, finché diventeranno tenere. Ora pelatele e tagliatele a fettine.
- 4 Nel frattempo avrete preparato una salsa abbondante di aceto, sale, zucchero e ramolaccio con l'aggiunta di mezzo litro d'acqua. Fate macerare le barbabietole una giornata intera nella salsa.
- 5 Il giorno dopo, scolate, tagliate le barbabietole a striscioline e prima di servirle mettetele nell'insalatiera dove avrete versato la maionese insaporita con pepe di Caienna, succo

di limone e senape.

6

Decorate i bordi del piatto con foglie di lattuga verde e sopra mettete qualche foglia di prezzemolo.