

BARBABIETOLE AL FORNO RIPIENE DI CIPOLLE E BURRATA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 barbabietole cotte al forno
- 2 cipolle rosse di Tropea
- 2 burrate
- olio d'oliva extra-vergine

Cuocere in forno le cipolle con la pelle.

Tagliare l'estremità delle barbabietole scavare la polpa e tagliarla a pezzettini.

In un recipiente condire i pezzetti di barbabietola, le cipolle pelate e sminuzzate e la burrata tagliata a quadretti.

Farcire le rape rosse con questo composto, intiepidirlo leggermente in forno e servire.