

BARBABIETOLE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 barbabietole
- 2 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di senape
- succo di limone
- 2 uova sode
- sale
- pepe

Tagliate a fettine le barbabietole e disponetele su un piatto da portata.
Emulsionate la panna con la senape, il succo di limone passato al colino, sale e pepe.
Versate la crema sulle barbabietole, decorate con le uova sode tritate e servite.