

# BARBABIETOLE ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di barbabietole cotte
- 4 acciughe
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Sbucciate le barbabietole, tagliatele a fettine e quindi a cubetti.

Raccoglieteli in un'insalatiera, cospargeteli con il prezzemolo e l'aglio tritati.

In un pentolino scaldate quattro cucchiaini d'olio mescolati a uno d'aceto e scioglietevi le acciughe dissalate e diliscate.

Salare.

Emulsionate il tutto e versatelo sulle barbabietole.

Mescolate bene, lasciate riposare e servite.