

BARBABIETOLE ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di barbabietole cotte
- 1 cipolla
- 30 g di burro
- sale

Sbucciate le barbabietole, tagliatele prima a fettine e poi a bastoncini.

In un tegame lasciate appassire la cipolla tritata nel burro, unitevi le barbabietole, mescolate, salate e lasciate sul fuoco pochi minuti per farle insaporire.

Ritirate e servite.