

BARBABIETOLE CON SALSA TONNATA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 barbabietole
- 2 cucchiaini di cipolline sott'aceto
- 120 g di tonno sott'olio
- 1 uovo sodo
- 20 cl di olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe bianco

Tagliare le barbabietole a fettine.

Frullare le cipolline, l'uovo e il tonno Unire al composto l'olio a filo.

Aggiungere un po' di sale e di pepe, il succo di limone e frullare di nuovo.

Unire i capperi e il prezzemolo.

Condire con questa salsa le barbabietole, far riposare 1 ora in luogo fresco e servire.