

BARBABIETOLE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 barbabietole
- prezzemolo
- basilico
- cerfoglio
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate le erbe aromatiche con lo spicchio d'aglio.

Tagliate a fette le barbabietole, mettetele in una ciotola, cospargetele con le erbe odorose.

Preparate il condimento: emulsionate sei cucchiaini d'olio con due d'aceto, sale e pepe.

Versate la salsa sulle barbabietole, lasciate insaporire.

Servite.