

BIETOLE IN SALSA AGRA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di bietole
- 1/2 limone (succo)
- olio d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 vasetto di yogurth
- 1 cucchiaino di senape
- 10 cl di panna
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di capperi

Lessare le bietole in abbondante acqua salata.

Scolarle e tagliarle a pezzi.

Pestare l'aglio e sbatterlo con la senape e con il succo di limone.

Unire lo yogurth, sbattere lentamente e farvi scendere a filo l'olio.

Emulsionare la salsa e infine amalgamarvi la panna, sale, pepe, capperi e prezzemolo tritati.

Condire le bietole con la salsa.