

Barbabietole Al Forno Ripiene Di Cipolle E Burrata

Cuocere in forno le cipolle con la pelle. Tagliare l'estremità delle barbabietole scavare la polpa e tagliarla a pezzettini. In un recipiente condire i pezzetti di barbabietola, le cipolle pelate e sminuzzate e la burrata tagliata a quadretti. Farcire le rape rosse con questo composto, intiepidirlo leggermente in forno e servire.

Ingredienti

6 Barbabietole Cotte Al Forno
2 Cipolle Rosse Di Tropea
2 Burrate
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 30 minuti.