

# Barbabietole Alla Crema

Tagliate a fettine le barbabietole e disponetele su un piatto da portata. Emulsionate la panna con la senape, il succo di limone passato al colino, sale e pepe. Versate la crema sulle barbabietole, decorate con le uova sode tritate e servite.

## Ingredienti

2 Barbabietole  
2 Cucchiari Panna  
2 Cucchiari Senape  
Succo Di Limone  
2 Uova Sode  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.