

Barbabietole Alle Acciughe

Sbucciate le barbabietole, tagliatele a fettine e quindi a cubetti. Raccoglieteli in un'insalatiera, cospargeteli con il prezzemolo e l'aglio tritati. In un pentolino scaldate quattro cucchiai d'olio mescolati a uno d'aceto e scioglietevi le acciughe dissalate e diliscate. Salare. Emulsionate il tutto e versatelo sulle barbabietole. Mescolate bene, lasciate riposare e servite.

Ingredienti

600 G Barbabietole Cotte
4 Acciughe
1/2 Spicchio Aglio
Prezzemolo
1 Cucchiaio Aceto Di Vino
4 Cucchiai Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.