

Barbabietole Alle Cipolle

Sbucciate le barbabietole, tagliatele prima a fettine e poi a bastoncini. In un tegame lasciate appassire la cipolla tritata nel burro, unitevi le barbabietole, mescolate, salate e lasciate sul fuoco pochi minuti per farle insaporire. Ritirate e servite.

Ingredienti

600 G Barbabietole Cotte

1 Cipolla

30 G Burro

Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.