

# Barbabietole Con Salsa Tonnata

Tagliare le barbabietole a fettine. Frullare le cipolline, l'uovo e il tonno Unire al composto l'olio a filo. Aggiungere un po' di sale e di pepe, il succo di limone e frullare di nuovo. Unire i capperi e il prezzemolo. Condire con questa salsa le barbabietole, far riposare 1 ora in luogo fresco e servire.

## Ingredienti

2 Barbabietole  
2 Cucchiaini Cipolline Sott'aceto  
120 G Tonno Sott'olio  
1 Uovo Sodo  
20 Cl Olio D'oliva  
1/2 Limone (succo)  
1 Cucchiaino Capperi  
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato  
Sale  
Pepe Bianco

## Note

Preparazione: 60 minuti.