

# Barbabietole In Salsa

Tritate le erbe aromatiche con lo spicchio d'aglio. Tagliate a fette le barbabietole, mettetele in una ciotola, cospargetele con le erbe odorose. Preparate il condimento: emulsionate sei cucchiai d'olio con due d'aceto, sale e pepe. Versate la salsa sulle barbabietole, lasciate insaporire. Servite.

## Ingredienti

2 Barbabietole  
Prezzemolo  
Basilico  
Cerfoglio  
1 Spicchio Aglio  
2 Cucchiari Aceto Di Vino  
6 Cucchiari Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 35 minuti.