

# Barbabietole Rosse In Insalata

Lavate le barbabietole rosse, tagliate la lunga radice e le foglie in modo che resti solo il tubero; fatele lessare con la buccia in acqua bollente leggermente salata per circa 20 minuti fino a quando saranno diventate tenere e la forchetta entrerà con facilità nella polpa. Lasciate raffreddare le erbe, poi pelatele e tagliatele a fette; conditele con sale pepe olio e aceto, lasciatele macerare nel condimento per un'oretta e poi servitele. Le erbe rabe sono una tipica verdura invernale; oggi si trovano già cotte in confezioni sotto vuoto, non resta quindi che pelarle e condirle.

## Ingredienti

500 G Barbabietole Rosse  
Olio D'oliva  
Aceto Di Vino  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.