



RICETTA: BARCHETTE DI BELGA CON INSALATA DI BARBABIETOLE



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Gentile
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 15 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di barbabietole cotte
- 160 g di indivia belga
- 200 g di yogurt bianco magro
- 1 mazzetto d'erba cipollina
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale e pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Trita finemente l'erba cipollina (1). Aggiungila allo yogurt insieme a due cucchiaini d'olio, mescola e lascia riposare per una ventina di minuti (2). Adesso passa alla barbabietola: tagliala a cubetti (2). Condiscila con BERTOLLI GENTILE, sale e pepe (3).



Sfoggia l'indivia belga e metti da parte le singole foglie, pronte da riempire (4). Componi le tue barchette riempiendo le foglie di belga con la barbabietola (5). Presentale sul piatto da portata accompagnate dalla salsa all'erba cipollina (6).