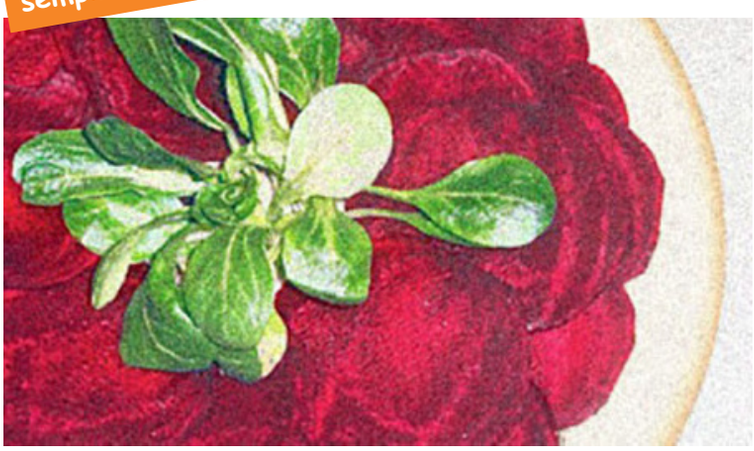
Carpaccio di barbabietola rossa

1 piccola barbabietola cruda (non troppo dura)
aceto balsamico
olio leggero di semi
sale

FACILEeBUONO

semplicissime



Prepariamo la barbabietola affettandola molto finemente (con l'affettatrice/pelapatate/mandolino).
In un recipiente mescoliamo 2 parti di aceto balsamico, 1 parte di olio e un pizzico di sale.
Adagiamo le fette di barbabietola a strati irrorando con l'aiuto di un cucchiaio ogni strato con l'emulsione preparata.

Faremo piccole porzioni, in quanto molto sostanziosa.

Ecco come si prepara/cucina il carpaccio di barbabietola rossa, è una ricetta in insalata semplice e veloce da preparare, gustosa al palato e digeribile anche se cruda.