

Tartare di barbabietola

- 300 g di barbabietola rossa precotta
- olio extravergine d'oliva q.b.
- aceto q.b.
- sale q.b.

Eliminiamo la pelle della barbabietola e grattugiamola utilizzando la grattugia dai fori larghi, così da ottenere una consistenza grossolana e piacevole al palato.

Raccogliamo in una ciotola e condiamola con un filo di olio extravergine d'oliva, qualche goccia di aceto e un pizzico di sale. Mescoliamo con cura per amalgamare bene i sapori.

Copriamo e lasciamo riposare in frigorifero per circa un'ora, in modo che si insaporisca perfettamente.

Al momento di servire, utilizziamo un semplice bicchiere per darle una forma compatta ed elegante. Sformiamo delicatamente e portiamola in tavola.



Come servirla?

La nostra tartare di barbabietola si presta a moltissimi abbinamenti, rendendola perfetta sia per un antipasto elegante sia per un aperitivo informale. Possiamo accostarla a formaggi freschi come caprino o robiola, creando un piacevole contrasto cremoso con la dolcezza della barbabietola. Se vogliamo un tocco più raffinato, possiamo abbinarla a fettine di salmone affumicato o a qualche gambero, ottenendo un antipasto leggero.

