

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Barbabietole con funghi

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 3 tazze di barbabietole tritate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla media tritata finemente
- 3-4 cucchiaini d'olio
- 1 tazza di funghi freschi o in scatola
- sale e pepe a piacere
- ½ cucchiaino di succo di limone

## PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente le barbabietole crude e fatele bollire in un po' d'acqua fino a che diventino tenere ma ancora piuttosto sode. Aggiungete il succo di limone alle barbabietole. Fate sobbollire per 5 minuti. Sciacquate, i funghi con dell'acqua calda, scolateli. Saltate le cipolle in olio, quindi aggiungete i funghi, l'aglio schiacciato e fate sobbollire per ½ ora. Incorporate, ora, le barbabietole e fate sobbollire per altri 15 minuti. Salate e pepate a piacere, quindi servite il piatto caldo.