

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barbabietole in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di barbabietole
20 g di burro
25 g di maizena
4 cucchiaini d'aceto
40 g di zucchero
sale.

PREPARAZIONE

1 Riunite in una casseruola la maizena, lo zucchero e il sale quindi, molto lentamente, l'aceto, mescolando con un cucchiaino di legno.

Cuocete a fuoco molto basso la salsa così ottenuta fino ad ottenere una leggera bollitura, continuando a mescolare e regolandone la consistenza, se necessario, con qualche cucchiaino d'acqua tiepida.

Nel frattempo pulite le barbabietole e passatele al forno a media temperatura, circa

180°C, fino alla completa cottura, quindi spellatele e tagliatele a fettine sottili.

Al composto della casseruola aggiungete adesso il burro, mescolate accuratamente con un cucchiaino di legno e unitevi le barbabietole tagliate a fettine.

- 2 Cuocete il tutto a fuoco basso per una ventina di minuti circa mescolando spesso, quindi servite in tavola distribuendo sulle barbabietole il sugo di cottura.