

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Ceci e barbabietole

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 400 g di ceci lessati
- 1 barbabietola cotta
- 1 barbabietola cruda
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pezzetto di zenzero sbucciato
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- sale
- pepe
- olio.

## PREPARAZIONE

1

Tagliate le barbabietole comprate già cotte a bastoncini.

2 Riunite in una bella insalatiera le barbabietole ed i ceci.

3 Riunite in un'altra ciotolina gli ingredienti per il condimento, ovvero olio, aceto di mele, aglio spremuto e lo zenzero sbucciato e grattugiato e sbattete bene con una piccola frusta per emulsionarli alla perfezione.

Ultimate il condimento con sale e pepe.

4 Condite l'insalata di barbabietole e ceci con il condimento appena realizzato e mescolate. Assaggiate e regolate di sale.

Servite l'insalata fredda o a temperatura ambiente.