

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata sfiziosa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g di barbabietole

150 g di cipolle

prezzemolo

2 uova sode

limone

pepe

sale

senape

olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a fettine le barbabietole e le cipolle. Tritate separatamente gli albumi e i tuorli delle uova sode. Condite separatamente le barbabietole e le cipolle; disponetele su di un piatto a fette alternate.

Al centro mettete l'albume e sopra il tuorlo d'uovo.

Condite il tutto con una salsa formata mescolando il succo del limone, pepe, sale, senape e olio; ornate con prezzemolo tritato