

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rape rosse estive

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Rape rosse
olio di oliva
aglio
aceto
pane grattugiato
menta fresca.

PREPARAZIONE

- 1 Dopo averle bollite, affettate le rape e disponetele a strati in un contenitore alternandovi olio, aceto, pezzettini di aglio, le foglioline di menta e il pane grattugiato. Mettetele in frigo e servitele ben fredde.