

ZUPPE E MINESTRE

Succo di barbabietola freddo

LUOGO: [Asia](#) / [Israele](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 12 barbabietole
- pulite e grattugiate
- 1 cipolla grattugiata
- 3 uova
- 1 tazza di crema agria
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1/3 tazza di succo di limone
- 6 pinte d'acqua
- 2 cucchiaini di sale

PREPARAZIONE

1 Mettere le barbabietole, cipolla e sale in una pentola d'acqua. Cuocere a fuoco lento per un'ora e 10 min.

Mischiare il limone e lo zucchero e aggiungere il tutto alle barbabietole. Lasciare circa 15 minuti cosicché si miscelino bene. Rimuovere dal fuoco.

Battere le uova in una grande ciotola. Lentamente aggiungere le barbabietole, mescolare

per tutto il tempo così da assicurarsi che non si coaguli.

Raffreddare e mettere nel frigorifero. Se preferite servite freddo, in bicchieri bassi come primo piatto.