ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di barbabietola rossa

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Oggi ti faccio vedere una **ricetta** che potrai servire come **secondo piatto leggero** o come **antipasto**, in ogni caso sarà un successo, il **carpaccio di barbabietola rossa** è originale e colorato, il piatto che non ti aspetti!

La barbabietola rossa è un tuberoo che ha molteplici effetti benefici, tra tutti quello di essere ricco di antiossidanti, quindi prendi l'abitudine di cucinarla spesso durante la settimana.

Il carpaccio di barbabietola rossa può avere numerose varianti: potete sostituire il formaggio con stracchino, formaggio spalmabile fresco, feta oppure con l’aggiunta di acciughe e capperi o della rucola per un sapore più deciso, trova anche tu la

tua versione preferita!

Ecco altre ricette golosissime con la barbabietola rossa:

Barbabietole arrosto
Chutney di barbabietole rosse
Crema di barbabietole arrosto

INGREDIENTI

BARBARBIETOLA ROSSA precotta - 3

GRANA PADANO 60 gr

PINOLI 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ACETO DI VINO BIANCO 20 gr

OLIO DI OLIVA 60 gr

SALE

PEPE

Preparazione

1 Per la preparazione del carpaccio di barbabietole rosse per prima cosa tosta i pinoli.

In un padellino versa i pinoli e, mescolando continuamente, fai tostare leggermente. Quando saranno leggermente dorati, spegni e mettili da parte a raffreddare.

Prendi le barbabietole rosse precotte (alcune volte hanno la buccia esterna, basterà una leggera pressione con le dita per eliminarla molto facilmente) e tagliale a fettine sottili.

Disponi le fettine su un vassoio sovrapponendole leggermente.

2 Prepara la vinaigrette, una salsina semplice che andrà a mitigare il sapore terroso della barbabietola e a rendere ancora più gustoso il piatto.

In una ciotolina metti l'aceto e l'olio, un pizzico di sale e di pepe.

Mescola velocemente con una piccola frusta o con i rebbi di una forchetta, fin quando gli ingredienti non si saranno ben emulsionati tra di loro.

Versa la vinaigrette sulle fette di barbabietola in modo omogeneo; puoi aiutarti con un pennello.

3 Fai le scaglie di Grana Padano con l’apposito attrezzo oppure con un pelapatate.

Distribuisci sulle fette di barbabietola i pinoli, le scaglie e infine del prezzemolo tritato finemente.

Il carpaccio di barbabietola rossa è pronto, servi come antipasto o come piatto unico veloce.

Conservazione

Il carpaccio di barbabietola rossa si conserva in frigo fino a 48 h.

Consiglio

Se vuoi utilizzare le barbabietole fresche, basterà lavarle e strofinarle con uno spazzolino per eliminare tutti i residui di terra. Sbollentale poi in abbondante acqua salata per circa un'ora.

Dopo, potrai procedere come da ricetta.