

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barbabietole con funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

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



INGREDIENTI

3 tazze di barbabietole tritate

1 spicchio d'aglio

1 cipolla media tritata finemente

3-4 cucchiaini d'olio

1 tazza di funghi freschi o in scatola

sale e pepe a piacere

½ cucchiaino di succo di limone

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente le barbabietole crude e fatele bollire in un po' d'acqua fino a che diventino tenere ma ancora piuttosto sode. Aggiungete il succo di limone alle barbabietole.

Fate sobbollire per 5 minuti. Sciacquate, i funghi con dell'acqua calda, scolateli.

Saltate le cipolle in olio, quindi aggiungete i funghi, l'aglio schiacciato e fate sobbollire per ½ ora. Incorporate, ora, le barbabietole e fate sobbollire per altri 15 minuti. Salate e

pepate a piacere, quindi servite il piatto caldo.