

# BARBABIETOLE IN SALSA DI CAPPERI

foto di Vincent Vega, lifestyler Sergio Colantuoni

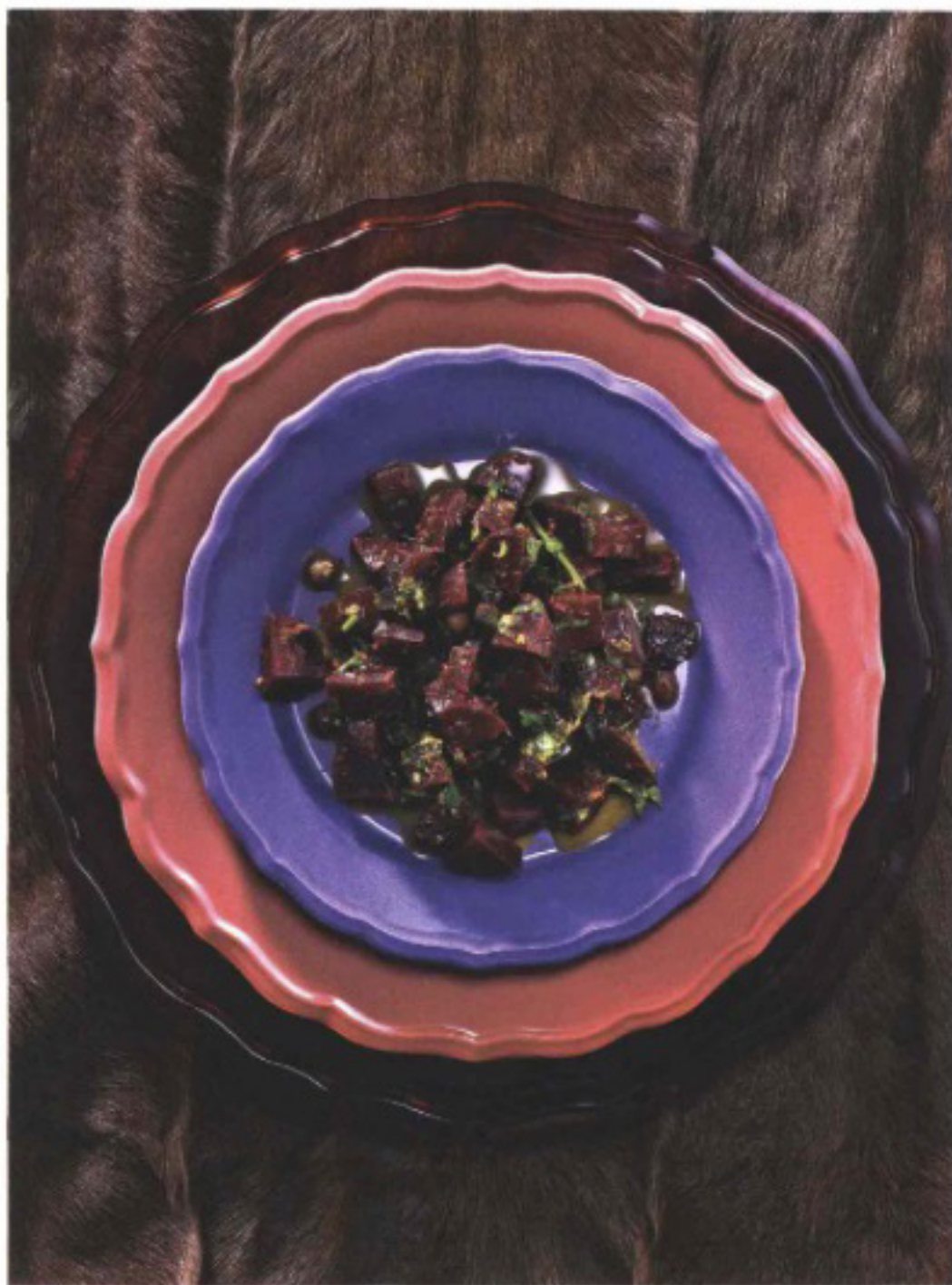


## INGREDIENTI

per 4 persone:

4 barbabietole cotte,  
4 filetti di acciughe  
dissalate, 1 manciata  
di capperi, 1 spicchio di aglio  
(facoltativo), prezzemolo  
tritato, 4 cucchiaini di olio  
d'oliva extravergine,  
1 cucchiaino di aceto  
di vino rosso

- Tritate le acciughe con i capperi, il prezzemolo e, a piacere, l'aglio, emulsionando con aceto e olio fino a ottenere una salsina. Affettate le barbabietole o tagliatele a cubetti e disponetele in una insalatiera. Conditele con la salsa di acciughe preparata, mescolate bene e lasciate insaporire per un'ora in frigorifero prima di servire.



IO  
DONNA

150 RICETTE  
E I VIDEO DEGLI CHEF SU  
IODONNA.IT/RICETTE

28/11/2015  
GNOCCHI  
DI BARBABIETOLE



5/11/2015  
ZUPPA ROSSA CON  
ANETO E PANNA



su iodonna.it  
TARTE TATIN  
DI BARBABIETOLE



FOOD STYLIST Gino Fantini  
IN TAVOLA Pelliccia di  
agnello Kid (condorpelli.  
it). Sottopiatto in acrilico  
Giotto ([mariolucagiusti.com](http://mariolucagiusti.com)), piatto piano e fondo  
in stoneware, linea Claire  
([comtesse.it](http://comtesse.it)).  
LA SPESA Courtesy Simply  
([simplymarket.it](http://simplymarket.it)).