



LA ROSA DI BARBABIETOLA

Ingredienti

2 pz di barbabietola rossa cotta a vapore
2 patate lesse
Salsa di soia
Aceto balsamico
2 filetti di acciuga dissalata

Procedimento

Tagliare molto sottile le fettine di barbabietola rossa, e picchiettare con l'aceto balsamico.

Arrotolare fetta per fetta e ottenere la rosa.

In una casseruola piccola sistemare le patate, schiacciarle con i rebbi di una forchetta e condire con salsa di soia e eventualmente acqua; frullare il tutto e ottenere una crema setosa, ma non troppo liquida.

In un pentolino antiaderente caldo sistemare i filetti di acciuga e scioglierli letteralmente con un filo di olio evo, dosando la temperatura del fuoco evitando il soffritto. Si otterrà un pesto di acciuga.

Sistemare il tutto in una coppa: prima la crema di patate, poi la rosa di barbabietola e, in ultimo, il pesto di acciuga che donerà la nota salata. Si possono abbinare a scelta anche dei crackers per la degustazione.