

INSALATA DI BARBABIETOLE MAGIARA

Ingredienti:

- 500 gr di barbabietole rosse,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 2 cucchiaio di aceto,
- 1 cucchiaino di semi di cumino,
- 2 tuorli d'uovo sodi,
- 1 bicchiere di olio,
- 1 cucchiaio di mostarda,
- sale,
- 1 cipollina tritata,
- prezzemolo tritato.

Far marinare per due ore le barbabietole lessate, pelate e affettate, con lo zucchero, l'aceto, sale, il cumino e poca acqua.

Scolarle e disporle sul piatto di portata.

Condire con i tuorli schiacciati e lavorati con un l'olio e aromatizzati con la mostarda, sale, un cucchiaio d'aceto e la cipollina tritata.

Cospargere con prezzemolo tritato e servire.