

CREMA DI BARBABIETOLA

Ingredienti per una persona:

- 150 g di barbabietola cotta,
- 2 filetti di sogliola da 30 g,
- 20 g di cipolla,
- 20 g di vino bianco,
- 10 g di insalata iceberg,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Affettate la cipolla e ponetela a rosolare con un cucchiaino di olio, unite poi il vino bianco e lasciate stufare per pochi minuti.

Tagliate a cubetti la barbabietola e aggiungetela al soffritto di cipolla, bagnate con 400 g di acqua e fate cuocere il tutto per 10 minuti.

Arrotolate i filetti di sogliola fermandoli con uno stecchino, rosolateli velocemente in padella antiaderente, poi salateli. Tagliate l'insalata a listerelle sottili.

Frullate la barbabietola con il suo brodo, salatela, pepatela e portatela in tavola con il pesce e l'insalata, completando con il secondo cucchiaino di olio.