
INSALATA MISTA DI BARBABIETOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 barbabietole
- 300 g di patate
- 150 g di fagiolini
- 1 pomodoro
- 20 g di capperi
- 3 cetriolini sott'aceto
- 3 uova sode
- prezzemolo
- 100 g di formaggio groviera
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio aceto di vino
- sale
- pepe

Lessate le patate, tagliatele a rondelle; affettate le barbabietole; tagliate a spicchi il pomodoro; rassodate le uova. Sistemate le verdure così preparate al centro di un'insalatiera; completate con due uova sode a spicchi, il formaggio a dadini; contornate il tutto con i fagiolini lessati. Frullate i capperi con i cetrioli, l'uovo sodo rimasto, il prezzemolo, sale, pepe, un cucchiaio d'aceto e olio sufficiente a ottenere una salsina densa che servirete a parte.