

Ricetta

Purea di barbabietola con rafano

Fulminea trasformazione da contorno a protagonista.

30 min

Tempo di preparazione



60 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

800 g patate farinose sbucciate a dadini

200 g barbabietola sbucciata a dadini **Di stagione**

1 dl panna intera calda

20 g burro

0.5 dl succo di barbabietola

1/2 c sale

noce moscata

rafano fresco

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Cuocere le patate e le barbabietole in acqua bollente salata per 25–30 minuti. Mettere da parte 1/3 delle barbabietole per guarnire. Scolare le patate e le barbabietole restanti, ridurle in purea con un passe-vite. Unire panna, burro e succo di barbabietola per ottenere un purè arioso, salare. Impiattare il purè, guarnire con le fette di barbabietola. Aggiungere in ultimo il rafano grattugiato o in scaglie.