

ZUPPA ROSSA CON ANETO E PANNA

foto di Vincent Vega, lifestyle Sergio Colantuoni



INGREDIENTI

per 4 persone:

4 barbabietole rosse,
1 cipolla, 2 spicchi di aglio,
1 l di brodo vegetale,
il succo di 1/2 limone o 1/2
cucchiaino di aceto di mele,
2 cucchiaini di aneto tritato,
4 cucchiaini di panna acida,
4 cucchiaini di olio
extravergine di oliva,
2 cucchiaini di sale

● Lavate le barbabietole e tagliatele finemente. In una casseruola con l'olio fate rosolare cipolla e aglio tritati, unite le barbabietole e continuate a insaporire per 5 minuti. Versate il brodo, schiumate, abbassate il fuoco e lasciate cuocere, coperto, per circa mezz'ora o finché le barbabietole risulteranno tenere. Unite il succo di limone (o l'aceto di mele), salate, coprite e finite di cuocere altri 5 minuti. Completate con l'aneto e servite la zuppa calda con un cucchiaino a persona di panna acida.



150 RICETTE E I VIDEO DEGLI CHEF SU IODONNA.IT/RICETTE

IO
DONNA

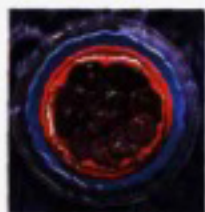
28/11/2015
GNOCCHI
DI BARBABIETOLE



12/12/2015
BARBABIETOLE IN
SALSA DI CAPPERI



19/12/2015
TARTE TATIN
DI BARBABIETOLE



FOOD STYLIST Gino Fantini
IN TAVOLA Pelliccia di
agnello Kid (condorpelli.it).
Sottopiatto in acrilico
Giotto (mariolucagusti.com), piatto piano e
fondo in stoneware, linea
Anemone (ramponisr.it).
LA SPESA Courtesy Simply
(simplymarket.it).