

Patate e rave in insalata (Contorni)



Preparazione

Fate lessare le bietole - chiamate "rave" in Veneto - e le patate con la buccia, fino a che non saranno morbide.

Aspettate che si raffreddino un po', e poi sbucciatele.

Tagliatele a fettine e unitele in una terrina.

Fate una vinaigrette unendo uguali parti di aceto e olio e versatene a gusto sulle patate e bietole, poi salate.

Tritate il prezzemolo e unitelo nella terrina.

Mescolate il tutto e servite freddo.

Consigli

Il sapore dolce delle patate si combina perfettamente con quello della barbabietola: preparate quindi questa ricetta anche per i vostri bambini. La gradiranno sicuramente!

Curiosità

La ricetta di oggi vi porta a fare un giro tra le specialità di due regioni italiane che danno un notevole contributo al patrimonio gastronomico nazionale: stiamo parlando del Veneto e del Friuli.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate 300 grammi

Bietola da orto (o barbabietola) 300 grammi

Prezzemolo

Aceto di vino bianco

Olio

Sale