

## 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](http://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**