



**Ricetta**

## Insalata di barbabietole e arance

Il sapore leggermente aspro e terroso della barbabietola si sposa alla perfezione con la dolcezza delle arance

**25 min**

Tempo di preparazione



**25 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### INSALATA

200 g Barbabietola **Di stagione**

2 arance sanguigne: succo filtrato

1/2 mazzetti salvia: arrostitire le foglie con un po' di burro per farle diventare croccanti

### SALSA

1 limone bio: un po' di scorza grattugiata, 3 C di succo

4 C olio di colza

2 C salsa di soia

pepe a piacere

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

#### INSALATA

Cuocere le barbabietole e tagliarle a fette sottili. Impiattare alternando le fette di barbabietola e gli spicchi d'arancia, guarnire con la salvia.

---

### 2 di 2

#### SALSA

Unire la scorza di limone e il succo d'arancia con il resto degli ingredienti e distribuire sull'insalata.

## Consiglio

Questa ricetta è perfetta per il periodo invernale. Le barbabietole possono essere acquistate già cotte.