

# Carpaccio di barbabietola

## INGREDIENTI:

1 barbabietola precotta,

2 cucchiaini di olio evo,

1 mazzetto di prezzemolo,

2 cucchiaini di succo di limone,

1 spicchio d'aglio,

sale qb.

Per prima cosa preparare un intingolo con l'olio, limone, sale, prezzemolo tritato finemente e l'aglio tagliato a metà e lasciarlo insaporire per 15 minuti.

Con l'aiuto di una mandolina affettare la barbabietola e sistemarla ben distribuita su un piatto da portata.

Prendere la salsina, togliere l'aglio che avrà lasciato il suo aroma e distribuirlo sulle fette di barbabietola lasciare che si insaporiscano per 5 minuti e poi servire.