

Torrette di barbabietola e formaggio di capra



Veloci da preparare e belle da vedersi: queste torrette a base di barbabietola e formaggio di capra sono una sfiziosa alternativa di antipasto alla più tradizionale insalata o zuppa.

La barbabietola non piace a tutti. Tuttavia, come per molte altre cose, basta combinare gli ingredienti giusti per rendere speciale anche la meno amata delle verdure.

E quindi ci siamo chiesti: cosa si sposa bene con il tubero rosso? Risposta: tra l'altro il formaggio di capra, il timo e le noci! Ecco perché questi ingredienti vengono utilizzati per la preparazione delle torrette di barbabietola e, combinati tra loro, conferiscono un'esperienza di gusto dall'agrodolce al terroso.

Dato che lavoriamo con lo stampo per biscotti, ci saranno degli avanzi che possono essere aggiunti a un'insalata oppure utilizzati per preparare uno Smoothie di barbabietola.

- 400 g di barbabietole cotte
- Succo di un limone
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaio di olio d'oliva, un altro po' di olio d'oliva per arrostire
- ½ cucchiaino di zenzero fresco, grattugiato
- 150 g di formaggio fresco di capra
- 4 rametti di timo fresco
- 2 noci, dimezzate
- Microgreens, spinacini, crescione o simili
- Sale e pepe
- Stampo rotondo per biscotti

1. Tagliare le barbabietole a fette di circa ½ cm di spessore. Mettere l'olio in una padella e quando è caldo, arrostire le fette per 1 minuto su ogni lato. Salare un lato leggermente. Togliere dalla padella e lasciare raffreddare.
2. Nel frattempo, preparare la salsa. Mischiare il succo di limone con il miele, l'olio d'oliva e lo zenzero grattugiato.
3. Mescolare il formaggio fresco di capra con il timo e spalmarlo sulle fette di barbabietola raffreddati, lasciandone da parte alcuni pezzi che serviranno come coperchio. Poi ritagliare dei cerchi da ogni fetta con uno stampo per biscotti.
4. Impilare i cerchi a formare una torre e posizionarla su un letto di microgreens o di spinacini. Guarnire con le mezzette noci, irrorare con la salsa e condire con sale e pepe.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Strada extra dry Vin de Pays

Giallo limone chiaro. Profumo fine di bacche rosse e frutta a nocciolo, con note agrumate. Al palato corpo medio e acidità finemente bilanciata. Con un finale lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >