

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di barbabietole rosse, spinaci e uova



Una delicata composizione dolce e cremosa dal raffinato gusto di nocciole. Una vera goduria per gli amanti delle insalate, specialmente durante le stagioni fredde.



15 minuti



4 porzioni

Ingredienti

2	barbabietole rosse cotte
300 g	spinaci in foglia
2	uova sode
100 g	mascarpone
50 g	nocciole tostate
4 cucchiaini	olio di nocciole
un pizzico	Fleur de Sel
	Spiedino
	Salsa per insalata
	Bruno's Spagnola

Preparazione

1. Sbucciare e tagliare a metà le barbabietole. **2.** Rimuovere il tuorlo dalle uova sode e sbriciolarlo, tagliare grossolanamente gli albumi. **3.** Condire il mascarpone con l'olio di nocciole, il sale e il pepe e mescolarlo con gli albumi. **4.** Marinare gli spinaci con la salsa per insalata Bruno's Spagnola e infilarli nello spiedino. **5.** Sbriciolare grossolanamente le nocciole tostate. **6.** Disporre il mascarpone sul piatto con un cucchiaino e versarci sopra un po' di olio di nocciole. **7.** Disporvi sopra le barbabietole tagliate a metà e salare con il Fleur de Sel. **8.** Infilare lo spiedino di spinaci in mezzo alle barbabietole. **9.** Spargervi sopra le nocciole e i tuorli sbriciolati.

Buon appetito!



brunosbest.ch