

LE RICETTE DI AMALIA VELLUTATA DELICATA

Ingredienti per 4 persone



Lattuga
Sedano
Finocchi
Rape Rosse
Patate
Olio q.b.
Sale q.b.
1 Limone

Preparazione:

1- Tagliare a cubetti le rape rosse e metterle a bollire per circa 10 minuti.

2- Nel frattempo lavate tutte le verdure e cuocete per 10 minuti con un pochino di acqua.

3- Frullate tutto tenendo da parte solo le rape rosse.

4- Condite le rape rosse con olio e limone e adagiatele sopra la vellutata.

