



Barbabietole al forno ripiene di cipolle e burrata

[Del 19/12/2006 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 6 barbabietole cotte al forno, 2 cipolle rosse di tropea, 2 burrate, olio d'oliva extra-vergine

Cuocere in forno le cipolle con la pelle. Tagliare l'estremità delle barbabietole scavare la polpa e tagliarla a pezzettini. In un recipiente condire i pezzetti di barbabietola, le cipolle pelate e sminuzzate e la burrata tagliata a quadretti. Farcire le rape rosse con questo composto, intiepidirlo leggermente in forno e servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]