

I tedeschi dicono «Rote Beete», gli svizzeri tedeschi «Rande»; in Maremma si dice «rapa rossa», in italiano corretto «barbabietola». Tutti parlano della stessa radice, salutarissima e adatta a mille preparazioni.

Il pesto rosso

Ingredienti per ca. 12 persone

1 barbabietola cruda, circa 250 g

3 cucchiaini d'olio d'oliva

2 bei pizzichi di sale

150 g di barbabietola cotta a fette

1 spicchio d'aglio, 150 g d'olio d'oliva

40 g di parmigiano grattugiato

60 g di pecorino romano grattugiato

circa 30 g d'olio d'oliva, pepe nero,

peperoncino, sale a piacere

Preriscaldare il forno a 200 gradi.

sbucciare e tagliare a fette di 0,5 cm abbondanti
rivestire una teglia con carta da forno e ungere le fette con

e

(con le mani o con un pennello).

Abbassare il forno a 180 gradi e cuocere le fette di barbabietola per circa 40 minuti, finché sono appena cotte. Lasciare raffreddare.

Preparare il pesto

frullare insieme barbabietola, aglio e olio d'oliva.

Il composto può restare piuttosto grossolano.

Per finire

Aggiungere tutto e mescolare.

A seconda della sapidità del formaggio, aggiustare di sale.

Eventualmente aggiungere ancora olio d'oliva.

Cuocere la pasta

Rimettere la pasta scolata nella pentola, condirla con un filo d'olio d'oliva e incorporarvi subito il pesto. Versare il pesto avanzato in un barattolo con tappo a vite, coprirlo d'olio d'oliva e conservarlo in frigorifero – oppure regalarlo!

La versione veloce del pesto

Comprate barbabietole intere già cotte e sbucciatele. Quelle cotte in forno, però, hanno un sapore incomparabilmente migliore!

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Cuocete una quantità maggiore di fette e preparatevi una piccata, oppure tagliatele a pezzetti per una deliziosa insalata.

Se al mercato trovate barbabietole freschissime ancora con le foglie, compratele! Gambi e foglie si cuociono come le bietole e sono squisiti.