



Ricetta

Flammkuchen di barbabietole

Con barbabietola al posto dello speck

20 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

Quantità

- 1 barbabietola cruda tagliata a bastoncini **Di stagione**
- 3 cipollotti o cipolle rosse ad anelli sottili
- 1 pasta per flammkuchen o per pizza già spianata, ca. 280 g
- 150 g crème fraîche
- 1/2 c sale, pepe
- 50 g noci tritate grossolanamente

ALTRI STRUMENTI

- carta da forno per la teglia (se volete preparare la base in casa)

Ecco come si prepara

1 di 2

PASTA

Spianare la pasta su un foglio di carta da forno in una teglia, spalmare con crème fraîche, condire. Distribuire le barbabietole, le cipolle e le noci.

2 di 2

IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 220° C per circa 25 minuti. Togliere dal forno e servire immediatamente.