

ROSA DALLE RAPE ROSSE (BARBABIETOLE)

Forse ti sarà capitato di mangiare le rape rosse in un contorno di verdure, quindi sai che è assai facile macchiarsi del loro succo rosso. Il colorante nella rapa rossa si chiama betanina o rosso di barbabietola e viene impiegato per uso alimentare, come colorante per yogurt, gelato, marmellate o caramelle gombose.

Che cosa ti serve

- * 1 rapa rossa
- * 1 cucchiaio di acqua
- * grattugia
- * scodella
- * un vecchio canovaccio o telo di cotone
- * 1 paio di guanti di gomma o di lattice



Come si fa



Acquista una rapa rossa o, se puoi, raccoglila nell'orto in autunno. Nei supermercati si trovano anche le rape già cotte: puoi utilizzarle, ma il colore non è potente come quello delle rape fresche.

Indossa come prima cosa i guanti! Adesso sei pronto per grattugiare la rapa. L'ideale è ottenere dei pezzetti il più piccoli possibile.

Disponi adesso il canovaccio su una piccola bacinella e posa al suo interno le scaglie di rapa.

Bagna i pezzetti di rapa con un cucchiaio di acqua e chiudi il canovaccio. Adesso devi strizzare la tela energicamente. Continua finché non sarà uscita l'ultima goccia di succo rosso.