

# Ramolaccio: 2 ricette in insalata

1 remolaccio  
formaggio grattugiato  
olio d'oliva



**FACILEeBUONO**

Dal gusto un po' piccante



Peliamo il remolaccio, laviamolo e asciugiamolo.  
Con l'aiuto di una mandolina affettiamolo a rondelle.  
Mettiamolo in una ciotola, aggiungiamo l'olio d'oliva e il formaggio grattugiato.  
Mescoliamo e se è il caso aggiungiamo ancora olio e formaggio.  
Se ben condito è ottimo.

## **VARIANTE:**

Condiamo il ramolaccio con formaggio grattugiato, alcune fette di mela e olio d'oliva.

*Vanno bene tutti i tipi di remolacci, noi riusciamo a far crescere quelli neri, particolarissimi.*

Il remolaccio o ramolaccio è un ortaggio e fa parte della famiglia del rapanello.  
Ideale da gustare in insalata o da aggiungere nelle insalate.  
Oltre al remolaccio bianco vi è quello nero, comunque sempre bianco all'interno. Entrambi ideali per ricette uniche.