

# Remolatxa al forn



La remolatxa té un gust fort i característic d'arrel i per no posar-la sempre a l'amanida en cru o bullida, que he arribat a avorrir, ara també la preparo així, com a guarnició. Em dóna la sensació que han de quedar uns plats “espectáculo-sensación” amb estofats i rostits. Aquest hivern en farem més.

**Per 2 persones**

**Temps:** 1 hora

**Ingredients:**

- -3 remolatxes
- -Romer
- -5 alls
- -Vinagre de mòdena
- -Sal i oli



### **Elaboració:**

**PAS 1:** Rentar, pelar i tallar la remoltxa.

**PAS 2:** La posarem a la safata i hi afegirem els alls, el romer, salem, afegim l'oli i el vinagre i només queda posar al forn.

**PAS 3:** L'haurem precalentat i la courem a 200º 25 minuts tapada amb paper d'alumini i després d'un quart hora a 20 minuts més, destapada.







Bon Profit!