PURE DI RAPE ROSSE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 4 PERSONE

- 3 rape rosse ben cotte - ½ arancia - cumino e curcuma in polvere - sale, pepe

1. Tagliare le rape rosse ben cotte a pezzi. Sbucciare la mezza arancia. Passare lentamente e a piccole dosi i pezzi di rapa rossa con l?Extra Press. Proseguite con la mezza arancia. Aggiungere il cumino, la curcuma, sale e pepe. Mescolare e servire fresco.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■