

## BIETOLE AL PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di bietole
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 40 g di burro
- 10 cl di latte
- sale
- pepe

Pulite le bietole, lavatele, mettete da parte le foglie verdi che potete utilizzare per una minestra. Tagliate la parte bianca a pezzi di circa cinque centimetri, lessatele in acqua salata, scolatele bene. In un tegame fate sciogliere il burro e insaporitevi le coste a fuoco vivace. Versate il latte caldo e lasciatelo assorbire a fiamma moderata. Insaporite con il parmigiano grattugiato, salate, pepate, passate sul piatto da portata e servite.