

BIETOLE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di bietole
- besciamella
- formaggio grattugiato
- burro
- sale

Lessate le bietole, sgocciolatele con cura e utilizzate soltanto le coste tagliandole a piccoli pezzi. Sistematele in una pirofila imburata a strati alternati ad altri di besciamella e spolverizzati con formaggio grattugiato. terminate cospargendo l'ultimo strato di coste con abbondante formaggio. Cuocete in forno a 180°C per un quarto d'ora circa.