



Ingredienti:

1Kg.di bietole, una manciata di funghi secchi, 3 uova, parmigiano, pangrattato, olio, sale, pepe, aglio, burro.

Preparazione:

Pulire le bietole, lavarle e tagliarle a pezzetti, lessarle in poca acqua salata, scolarle e strizzarle. Mettere a bagno i funghi secchi e, quando sono ammorbiditi, tagliarli grossolanamente e soffriggerli in una padella con olio e spicchio di aglio. Aggiungere le bietole e insaporirle per qualche minuto. Versare il tutto in una terrina, unire il parmigiano, il pepe, le uova, mescolare bene per amalgamare

Ungere una teglia, spolverarle di pangrattato, versarvi il composto di bietole, coprire con un'altra manciata di pangrattato spruzzare d'olio e infornare finchè sarà formata una crosticina dorata.