

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bietola al pomodoro 2

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di bietola
- 2 spicchi d'aglio
- 300 g di pomodori a ciliegina
- sale
- 1 peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Fate lessare la bietola e scolatela bene. In una padella fate rosolare l'aglio che toglierete appena sarà imbiandito.

Aggiungete i pomodori tagliati a metà, il sale e il peperoncino. Fate insaporire per 2-3 minuti ed aggiungete la bietola. Fate cuocere per altri 3-4 minuti. Versate in un piatto da portata e servite.