

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bietole con acciughe, pecorino e mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BIETOLE 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PECORINO 50 gr

ACCIUGHE filetti - 10

MANDORLE manciate - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Bietole con acciughe, pecorino e mandorle, per la serie: chi l'ha detto che la verdura debba essere senza sapore? Queste bietole sono proprio gustose, provatele!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le bietole lavate (senza togliere le coste) in una pentola e cuocetele senza aggiungere acqua a fuoco medio e coperte.



- 2 Rosolate l'aglio schiacciato in un filo d'olio extravergine di oliva, aggiungete le acciughe e fatele disfare.



- 3 Unite le bietole e le mandorle tritate grossolanamente e lasciate insaporire alcuni minuti.



4 Aggiungete il pecorino e lasciatelo sciogliere.



5 Mettete un coppapasta nel piatto e disponeteci le bietole, guarnite con la frutta secca e servite fumanti.