

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bietole con fagioli cannellini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Bietole lessate
fagioli cannellini lessati
aglio
olio
peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

1 Rosolare in olio l'aglio e il peperoncino.



2 Aggiungere le bietole strizzate e sminuzzate, rosolare rigirando spesso.



3 Dopo pochi minuti aggiungere i fagioli.



4 Aggiustare di sale e cuocere tutto insieme per pochi minuti.





5 Servire su fette di pane abbrustolito e condito con olio, oppure completato con salsicce grigliate.

Se servito con un po' più di brodo di cottura si può utilizzare come base per una zuppa accompagnata da crostini di pane.