

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Bietole fritte

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Bietole lesse  
1 uovo  
parmigiano  
pangrattato  
olio per friggere  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Sbattere l'uovo, aggiungere le bietole lesse tagliate, il sale e il parmigiano.



**2** Aggiungere del pangrattato, fino ad ottenere una buona consistenza.



**3** Friggere a fiamma alta per 3 - 4 min.



4 Buonissime sia calde che fredde.