

ANTIPASTI E SNACK

## Bietole gratinate con brie

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Bietole a foglie medie  
circa 1/2 l di latte  
40 g di burro  
100 g di prosciutto cotto  
1 confezione foramaggio tipo Osella  
brie a fette  
qualche fettina di edam  
parmigiano o pecorino romano  
panna liquida  
1 tuorlo  
6/7 grissini sbriciolati  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Forno a 230°C.

Lavare ed asciugare le foglie, staccare le coste dalle foglie, togliere i filamenti e tagliarli a bastoncini regolari.



**3** Bollire il latte con l'aggiunta di sale, aggiungere, quindi, le coste tagliate,



4 abbassare la fiamma e mettere il coperchio. Lasciare sobbolire per circa 15 minuti o finchè i bastoncini risultino teneri.

Portare a bollore una pentola di acqua salata e sbollentare le foglie di bietola,



5 scolarle e appoggiare le foglie sopra un telo da cucina.



- 6 Preparare, in una bacinella, il prosciutto cotto tagliato a pezzetti, aggiungere il formaggio tipo Osella, la panna, l'edam, il parmigiano, il tuorlo, i grissini sbriciolati (aggiungerne un paio alla volta finchè avrete ottenuto un impasto morbido e non liquido), salare e pepare.









**7** Tagliare il brie e mettere da parte.



**8** Scolare i bastoncini di costa ed aggiungerli all'impasto di prosciutto cotto.  
Sciogliere il burro e spennellare le foglie di bietola,



- 9 aggiungere un pò di impasto in ogni foglia e chiudere leggermente ai lati le foglie, appoggiare sopra qualche fettina di brie.



- 10 Appoggiare le foglie sopra della carta forno e cuocere per circa 10-15 minuti. Servite calde.



