

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bietole ripassate con prosciutto affumicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di bietole lessate
60 g di prosciutto cotto affumicato tagliato in una sola fetta
1 gambo di cipollotto fresco
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Strizzate le bietole dall'acqua di cottura e tagliare grossolanamente.



2 Tagliate a cubetti il prosciutto cotto affumicato.



3 Tagliare a rondelle il cipollotto.

Mettete in padella l'olio, con il cipollotto ed i cubettini di prosciutto.

Fate cuocere per qualche minuto.



- 4 Aggiungete quindi le bietole, salate, pepate, mescolare e fatele rosolare bene per 5-6 minuti.



- 5 Servite con una spolverizzata di parmigiano.

