

PRIMI PIATTI

Calamarata ripiena di bietole al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

100 g di calamari a persona (tipo di pasta rifilata a bronzo)
100 g di bietole
2 cucchiai di ricotta
noce moscata
sale
aglio
prezzemolo
besciamella
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Ecco la pasta utilizzata per questa ricetta:



- 2 Mettere la pasta in una pentola di acqua bollente e cuocerla per circa 7 minuti, quindi scolarla.



- 3 Nel frattempo, lessare delle bietole e scolarle.



4 Tritare le bietole con la mezza luna.



5 Strizzarle, metterle in una ciotola ed unirvi un paio di cucchiaini di ricotta, abbondante noce moscata, un pizzico di sale ed un trito di aglio e prezzemolo e mescolare bene.



6 Prendere una pirofila da forno, stendervi uno strato di besciamella, riempire, ad uno ad uno, gli anelli di calamari con il ripieno di bietole e disporli nella pirofila.

Coprire con altra besciamella e distribuire del parmigiano grattugiato.





- 7 Mettere in forno caldo per circa venti minutiminuti, servire spolverando con abbondante parmigiano grattugiato.

