

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Coste di bietola fritte

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

Bietole fresche  
farina  
olio per friggere  
sale.

## PREPARAZIONE



- 2 Dalla foglia della bietola separare la foglia dal gambo. Lavare bene i gambi e lessarli separatamente in abbondante acqua salata fino a quando risultano morbidi.



- 3 Scolarli e lasciarli raffreddare, prenderne una manciata e passarli nella farina.



4 Friggerli in olio bollente.



5 Scolarli quando risultano ben colorati, spolverare di sale e servire ben caldi.

