

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di bietole

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

PANE raffermo - 500 gr

BIETOLE 600 g circa - 1 mazzo

BRODO DI POLLO in alternativa brodo
vegetale - 1500 ml

PARMIGIANO GRATTUGIATO o altro tipo
a piacere -

SALE se necessario -

Se amate i **comfort food** dovete assolutamente provare la **zuppa di bietole**. Un piatto delicato e buonissimo, perfetto per chi vuole portare a tavola una carezza culinaria. Provate questa ricetta deliziosa e vedrete che diventerà uno dei vostri **piatti preferiti** in inverno perché molto semplice da fare, economica e soprattutto ottima in quanto riscalda il cuore e la pancia!

Se amate poi questo genere di piatti, provate allora la ricetta della [zuppa con le lenticchie](#), ottima e salutare anche questa!

PREPARAZIONE

1 Realizzare la zuppa di bietole è veramente semplicissimo, ma vediamo insieme come procedere. Per prima cosa preparate una bella pentola di brodo di pollo, oppure vegetale a vostro piacere.

2 Prendete il pane raffermo tagliatelo a fette e, mettete le fette ad abbrustolire in forno.



3 Portate a bollire il brodo, lavate bene le bietole, eliminate la parte terminale del gambo, tagliatele e, tuffatele nel brodo bollente. Coprite e lasciate cuocere per minimo 10 minuti, o secondo il grado di cottura preferito.



4 Trascorso il tempo necessario per la cottura delle bietole, mettete all'interno di una

pirofila, le fette di pane abbrustolito. Spolverate di parmigiano grattugiato o, con del tipo di formaggio che preferite, ricoprite con le bietole, leggermente scolate dal brodo.



- 5 Proseguite nella stessa maniera con un secondo strato: fette di pane, formaggio grattugiato, bietole; aggiungete anche un pò di brodo caldo e, infine cospargete il tutto con una generosa spolverata di formaggio grattugiato.





6 Trasferite e cuocete in forno preriscaldato statico a 180-200°C per circa 10 minuti, o fino

a gratinatura completa.

Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite.

