

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Biete alla pignata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Un kg di bietole da coste
2 grosse cipolle bianche
una scatola di pomodori pelati
6/7 funghi champignon o pleurotus
uno spicchio d'aglio
olio extravergine di oliva
sale
peperoncino
mezzo bicchiere di vino (bianco o rosso
non importa)
una foglia di alloro
1 dado da brodo vegetale

PREPARAZIONE

1 Dopo aver lavato tutte le verdure ridurre le coste in tocchetti, tagliare a pezzi grossolani i

funghi, le cipolle e i pomodori pelati, e spezzettare le foglie delle biette. In una pentola piuttosto fonda porre un filo d'olio e la foglia di alloro, quindi tutte le verdure a strati, condendo ogni tanto con dell'altro olio, il vino, il peperoncino e il dado. Coprire e lasciare sobbollire a fuoco moderato, aggiustando di sale se occorre e aggiungendo un filino di acqua...se è gradita, anche una piccolissima spruzzata di curry. Servire tiepido accompagnato con fette di pane casereccio abbrustolite