

ANTIPASTI E SNACK

Bietole gratinate con brie

di: *oztralia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Bietole a foglie medie
circa 1/2 l di latte
40 g di burro
100 g di prosciutto cotto
1 confezione foramaggio tipo Osella
brie a fette
qualche fettina di edam
parmigiano o pecorino romano
panna liquida
1 tuorlo
6/7 grissini sbriciolati
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Forno a 230°C.

Lavare ed asciugare le foglie, staccare le coste dalle foglie, togliere i filamenti e tagliarli a bastoncini regolari.



3 Bollire il latte con l'aggiunta di sale, aggiungere, quindi, le coste tagliate,



4 abbassare la fiamma e mettere il coperchio. Lasciare sobbolire per circa 15 minuti o finchè i bastoncini risultino teneri.

Portate a bollire una pentola di acqua salata e sbollentare le foglie di bietola,



5 scolarle e appoggiare le foglie sopra un telo da cucina.



- 6 Preparare, in una bacinella, il prosciutto cotto tagliato a pezzetti, aggiungere il formaggio tipo Osella, la panna, l'edam, il parmigiano, il tuorlo, i grissini sbriciolati (aggiungerne un paio alla volta finchè avrete ottenuto un impasto morbido e non liquido), salare e pepare.







7 Tagliare il brie e mettere da parte.



8 Scolare i bastoncini di costa ed aggiungerli all'impasto di prosciutto cotto.
Sciogliere il burro e spennellare le foglie di bietola,



- 9 aggiungere un pò di impasto in ogni foglia e chiudere leggermente ai lati le foglie, appoggiare sopra qualche fettina di brie.



- 10 Appoggiare le foglie sopra della carta forno e cuocere per circa 10-15 minuti. Servite calde.

