

Ricetta

Blivta

Un contorno intenso e saporito perfetto con il pesce.

30 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

550 g patate farinose pelate e tagliate a dadini da ca. 2 cm

1 L acqua salata bollente

1 kg bietola

2 C burro per arrostire

1 cipolla finemente tritata

3 spicchi d'aglio tritati sottili

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Cuocere le patate al dente in acqua salata per ca. 8 minuti. Tenere da parte ca. 1½ dl di acqua di cottura, scolare le patate. Separare foglie e gambi della bietola, tagliare separatamente a strisce sottili, mettere da parte. Scaldare il burro in una padella, far appassire la cipolla, aggiungere l'aglio, cuocere brevemente. Aggiungere i gambi di bietola, cuocere per ca. 3 minuti. Aggiungere le foglie di bietola e cuocere fino a che appassiscono. Aggiungere le patate, versare l'acqua messa da parte nella padella, continuare la cottura per ca. 5 minuti, salare.