

Ingredienti

500 gr di pane raffermo

1 Kg di bietole a costa larga

grana vegetariano q.b.

olio evo q.b.

pan grattato q.b.

Tempo Preparazione:

20 minuti

Tempo Cottura:

35 minuti

Dosi:

per 4 persone

Difficoltà:

bassa

Preparazione

Pulire e lavare le bietole, quindi cuocerle in acqua bollente salata lasciandole al dente, a cottura scolarle e lasciarle raffreddare in uno scolapasta in modo che possa sgocciolare per bene, nel frattempo mettere il pane raffermo in una ciotola piena d'acqua e quando assorbendola avrà raddoppiato il suo volume strizzarlo, sbriciolarlo e raccoglierlo in una ciotola capiente.

Quando le bietole saranno fredde tagliarle grossolanamente ed aggiungerle nella ciotola contenente il pane, unire anche una generosa dose di formaggio, dell'olio e amalgamare tutto con un cucchiaio di legno. ungere e cospargere con del pan grattato dei pirottini di carta stagnola, riempirli con il composto di pane e bietole e cuocere in forno caldo a 200° fino a doratura, a cottura sfornare e lasciar raffreddare per qualche minuto, per sformarli capovolgere ogni pirottino in un piatto e delicatamente tirarlo sù, il tortino di bietola scivolerà via senza difficoltà alcuna.