

AGUGLIA RIPIENA

Ingredienti per 4 persone:

- g.600 di aguglia,
- g. 200 di bietole,
- parmigiano,
- prezzemolo,
- pane raffermo,
- latte,
- 2 uova,
- olio d'oliva,
- aglio,
- pinoli,
- sale,
- pepe.

Ammollate il pane nel latte e intanto pulite le aguglie, lavate le bietole e cuocetele, poi tritatele. Mescolatele con il parmigiano, l'aglio, il prezzemolo tritato, il pane strizzato, le uova, 2 cucchiaini d'olio, sale e pepe. Distribuite il composto nelle aguglie. Cospargete di pinoli e passate in forno per circa 15 minuti.