

FLAN DI BIETOLE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di bietole,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattato,
- 50 g di burro,
- 40 g di farina,
- 2 uova,
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe,
- pangrattato.

Lessare le bietole in acqua salata, scolarle, tritarle e passarle al burro.

Fare quindi una besciamella col burro, la farina ed il latte, mescolarvi le bietole e il Parmigiano Reggiano, aggiungere le uova e salare.

Disporre il composto in uno stampo imburrato e spolverizzato col pangrattato e passare in forno per circa 20 minuti.