

PARMIGIANA DI BIETE

Ingredienti per 4 persone:

- sale
- 120 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60 g di burro
- 120 g di formaggio fontina
- 1200 g di biette

Pulite, sbollentate le biette, scolatele, strizzatele e tritatele, non troppo finemente; passatele un momento in teglia con una noce di burro, salatele leggermente.

Ungete di burro un'altra teglia, disponetevi un terzo abbondante di biette, sopra mettete un po' di fontina tagliata a dadini, un velo di parmigiano; fate un altro strato di biette, coprite ancora con fontina e formaggio, sul terzo strato mettete solo parmigiano e qualche fiocchetto di burro.

Mandate in forno.