

RAPE AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 8 rape rosse piccole
- 80 g di bacon
- 40 cl latte
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- sale
- pepe

Mondate le rape, lavatele, asciugatele.

Con un coltellino affilato scavate un buco al centro di ognuna.

Depositatevi una noce di burro, salate, pepate e adagiatele in una casseruola con il bordo alto.

Versate nel recipiente mezzo bicchiere d'acqua, coprite e cuocete aggiungendo, se occorre, altra acqua bollente.

In un tegamino mettete il bacon tagliato a striscioline e lasciate sciogliere il grasso a fuoco basso.

Preparate la besciamella con il latte, la farina e il burro indicati, sale e pepe.

Incorporatevi il bacon sgocciolato.

Sistematte le rape sul piatto da portata e ricopritele con la besciamella.