

BARBABIETOLE ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di barbabietole cotte
- 1 tazza di besciamella fluida
- 30 g di burro
- sale

Sbucciate le barbabietole, tagliatele a fettine dello spessore di circa mezzo centimetro. Sistematele in una pirofila leggermente imburata, cospargetele con il restante burro fuso. Salate, ricoprite con la besciamella e mettete a gratinare in forno preriscaldato a 180°C. Servite ben caldo.