

# ZIMINO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di biette
- 3 pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 1 gambo di sedano
- 15 g di funghi secchi
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate le biette, tagliatele a pezzetti eliminando le coste.

In un tegame scaldare quattro cucchiaini d'olio e unire tutti gli odori a dadini, i pomodori a cubetti, salate e pepate. Lasciate cuocere per un quarto d'ora e aggiungete uno o due cucchiaini d'acqua tiepida se il composto fosse troppo asciutto.

Unite le biette e cuocete ancora per mezz'ora a fuoco dolce mescolando ogni tanto.

Ottimo il baccalà cotto con questa salsa.