

# BARBABIETOLE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di barbabietole
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini di farina
- 30 cl di latte
- 10 cl di panna
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Lavate e spazzolate le barbabietole sotto l'acqua corrente e mettele in una pentola.

Copritele con acqua fredda, salate, portate a ebollizione, mettele il coperchio e fate sobbollire per un'ora almeno (a seconda delle dimensioni delle barbabietole) finché sono tenere.

Nel frattempo, fate fondere 40 g di burro in un tegame, gettatevi la farina, mescolate con il cucchiaino di legno e fate cuocere a fuoco lento per tre minuti mescolando sempre.

Aggiungete il latte poco per volta, senza smettere di mescolare.

Portate a ebollizione, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per tre minuti sempre mescolando.

Quando le barbabietole sono cotte, fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Sgocciolatele, lasciatele intiepidire, sbucciatele e tagliatele a metà.

Imburrate una pirofila.

Disponete le mezze barbabietole in un solo strato nella pirofila.

Aggiungete alla besciamella la panna, il parmigiano e tre cucchiaini di emmenthal, salate, pepate e versate sulle barbabietole.

Cospargete con il resto dell'emmenthal grattugiato.

Infornate e fate cuocere per quindici minuti finché la superficie è dorata.

Portate in tavola immediatamente.

Potete preparare questo piatto gratinato anche con barbabietole cotte.

Dato che sono generalmente più grosse, tagliatele a fette spesse prima di coprirle di besciamella.