

BIETOLE GLASSATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di bietole
- 50 g di pancetta
- 1 cipollina
- 2 spicchi di aglio
- poco olio d'oliva
- 1 cucchiaino di estratto di carne
- pepe
- sale

Lavare le bietole e dividere le coste dalle foglie.

Lessarle separatamente.

In una casseruola soffriggere la cipolla e l'aglio tritati con la pancetta a dadini e poco olio.

Unire le coste e le foglie delle bietole e l'estratto di carne sciolto in poca acqua.

Salare, pepare e portare a cottura.