

I VIAGGI DEL GOLOSO
PRESENTA 

ROTOLO DI BIETOLE

LA RICETTA VELOCE



INGREDIENTI

3 patate di media grandezza

100 gr. di bietole scottate e spremute

½ cipolla o 1 piccola

1 uovo

50 gr. di parmigiano grattugiato

noce moscata

sale

olio d'oliva

Preparazione:

Si comincia con il bollire le patate per poi passarle allo schiacciapatate. Affettiamo poi la cipolla e la mettiamo a rosolare in una padella con l'olio, uniamo le bietole dopo averle tritate grossolanamente, saliamo e lasciamo cuocere insieme una decina di minuti per farle insaporire il tutto.

Procediamo nella preparazione unendo alle patate e bietole, la cipolla, l'uovo, il parmigiano grattugiato, una grattata di noce moscata e ajustiamo di sale.

Per comporre il nostro rotolo di patate e bietole, prima mescoliamo bene amalgamando tutto il preparato precedentemente, poi lo mettiamo su carta forno arrotolandolo su se stesso come nella foto facendo attenzione ad essere precisi durante questa operazione per tenere il composto compatto il più possibile. Infine chiudiamo ottenendo un pacchetto come nella foto.



La cottura

Inforniamo a 180° per circa 40 minuti controllando, poi sforniamo e lasciamo raffreddare bene.

Come servire

Una volta freddato sfasciamo il rotolo di patate e bietole e serviamo tagliato a fette accompagnato da pomodori o insalata mista.

Se vogliamo dare una forma differente a questa preparazione la possiamo anche servire come antipasto decorato con maionese.

