

# Frittata al forno con biette e contorno di gambi gratinati

*di Eleonora Zanetti*

## Ingredienti:

- 500 g di Biete AEQUOS
- 6 uova BARGERO
- Parmigiano CIAO LATTE
- Pangrattato "Casalingo"



## Procedimento:

1 Pulire le biette, tagliare grossolanamente la parte verde e tenere da parte i gambi interi

2 Bollire le foglie delle biette per una decina di minuti

3 Sbattere le uova con il parmigiano grattugiate e le

biette ben strizzate, mettere in una pirofila e cuocere al forno 180° per una ventina di minuti

4 Nella stessa acqua delle foglie lessare i gambi, quando sono morbidi metterli in una pirofila spolverizzarli di pan grattato e far gratinare in forno

