Parmigiana di bietole

scritto da Mirko Achermann | 16 Novembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 1 kg bietole da coste
- 220 gr treccia di mozzarella
- 10 gr Grana grattugiato
- 300 gr di polpa di pomodoro
- 1 spicchio aglio
- 3 foglie basilico
- 1 cucchiaio farina
- ½ limone (solo succo)
- 2 cucchiai sale grosso
- 60 gr burro
- Olio di oliva

Preparazione:

Operazioni preliminari

Pulite le bietole separando il bianco dal verde.
Lavatele ripetutamente sotto l'acqua corrente, eliminate i filamenti e spezzettatele a tocchetti,
Versate in una pentola 2 litri di acqua, aggiungete la farina e il succo di limone, mescolate con un cucchiaio di legno e portate a bollore.
Aggiungete 10 gr di sale grosso e tuffate le coste bianche.
Lasciate lessare 20 minuti.
Versate nel frattempo in una casseruola la parte verde delle bietole con la sola acqua di lavaggio, unite il sale grosso rimasto.
Mescolate e cuocete coperto 15 minuti, mescolate più volte.
Scolate sia la parte bianca sia quella verde delle bietole e lasciatele raffreddare, strizzatele quindi bene.

Comporre la preparazione

Fate fondere in una larga padella 30 gr di burro e unite il bianco delle coste, lasciate insaporire 5 minuti mescolando con un cucchiaio di legno.
Scolatelo e tenetelo da parte.
Aggiungete nella padella ancora 20 g di burro, fatelo sciogliere.
Unite la parte verde ben scolata e lasciate insaporire 2-3 minuti mescolando con un cucchiaio di legno.
Versate nel frattempo in una casseruola 30 ml di olio con lo spicchio di aglio sbucciato.
Fate insaporire 1 minuto, eliminatelo.
Aggiungete il pomodoro e le foglie di basilico pulite con carta da cucina inumidita.
Salate e lasciate cuocere a fuoco dolce 15 minuti semicoperto.
Togliete dal fuoco.

La cottura

Accendete il forno a 200 °C
Scolate la mozzarella dal liquido di conservazione, asciugatela.
Tagliatela a fettine.
Ungete una teglia che possa andare anche in tavola con l'olio rimasto.
Stendete sul fondo uno strato di coste bianche.Cospargete con qualche cucchiaio di pomodoro e qualche fettina di mozzarella.