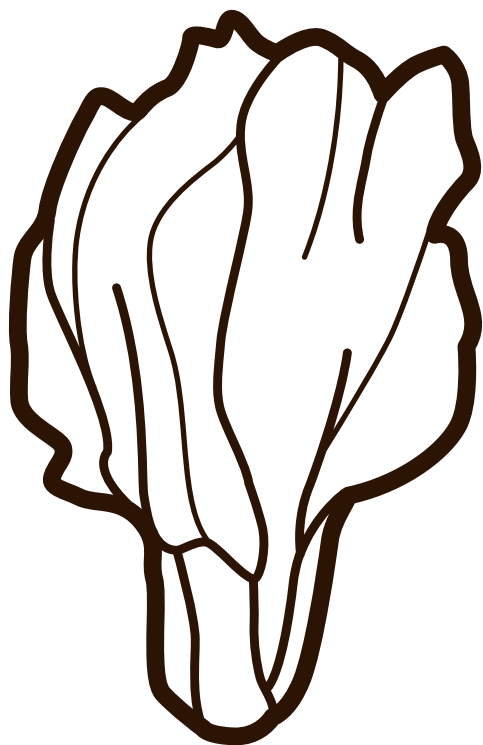




Ingredienti per 6 persone

½ dl di olio di oliva
500 g di bietole, nettate e tritate grossolanamente
200 g di fagioli borlotti (già lessati e scolati)
2 cipolle affettate
2 pomodori pelati tritati
2 patate tagliate a dadini
Un goccio di acqua
Sale

Ricetta bietola *costa fine*

Nella padella ampia soffriggete la cipolla con l'olio, insieme alle bietole ed ai pomodori; unire i fagioli, poi la dadolata di patate; regolate di sale, versate poca acqua e terminate.

Servite la vivanda molto calda, come contorno.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it



Dal 1968, coltiviamo valori.