

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Biete col pomodoro



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 kg di biette
- 4 acciughe
- 8 pomodori
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Biete col pomodoro

Passo 1.

Fate cuocere le biette in acqua salata dopo averle lavate.

Passo 2.

Scolatele e quindi tagliatele in pezzi.

Passo 3.

Fate soffriggere degli spicchi d'aglio in una padella, quindi aggiungete le acchiughe.

Passo 4.

Aggiungete poi i pomodori.

Passo 5.

Fate cuocere per 15 minuti, quindi aggiungete le biette, sale e pepe a piacere.

Passo 6.

Continuate la cottura per altri 15 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)