



**il biricoccolo**  
fattoria sociale e CSA



**il biricoccolo**  
fattoria sociale e CSA

### Ingredienti:

gr 250 pasta fillo  
gr 300 bietole già sbollentate  
gr 50 pomodori secchi  
gr 250 formaggio primosale  
Sale marino integrale qb

## Triangolini di primosale

*Lasciate raffreddare, strizzate le bietole e sminuzzatele. Tagliate 2 fogli di pasta fillo a metà nel senso della larghezza. Tagliate il primosale a listarelle, i pomodori secchi a pezzetti. Sistemate le bietole, il primosale, i pomodori secchi sulla pasta fillo. Regolare di sale. Piegate la pasta fillo diagonalmente sul ripieno e avvolgete i triangolini in modo da chiudere tutti i lati.*

*Spennellate i triangolini con poco olio. Scaldare il forno a 180 ed infornate per circa 10 minuti o finché saranno dorati.*



### Ingredienti:

700 gr di bietole  
250 gr ricotta di pecora  
2 Uova  
150 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato  
Noce moscata q.b.  
Pepe bianco q.b.  
Olio Extravergine q.b.  
2 cucchiai di pangrattato  
Sale q.b.

## Sformatini di bietole

*Trasferite le bietole pulite in una pentola insieme a poca acqua e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Scolate la verdura, strizzandola bene e lasciate raffreddare. A questo punto tritare le bietole in un robot, aggiungere la ricotta e frullare bene il tutto per amalgamare gli ingredienti. Insaporite il composto base con del sale, del parmigiano grattugiato, la noce moscata e un paio di pizzichi di pepe. Unite, infine anche le uova ed amalgamate il tutto. Ungere bene degli stampini monoporzione e fate in modo di ricoprirli uniformemente con il pangrattato eliminando l'eccesso. Distribuite il composto di bietole negli stampini, sbatteteli leggermente sul piano di lavoro per compattare meglio il composto e terminate di riempirli con altro impasto. Infornate a forno già caldo a 180°C per circa 40-45 minuti o fino a doratura. Lasciate riposare gli sformatini per circa 15 minuti, quindi estraeteli dagli stampini e servite.*

