



Ingredienti

Alcuni mazzi di biette lavati e tagliati
1/2 porro lavato e affettato finemente
Olio Evo
Sale
Farina di ceci
Acqua

Preparazione

In un tegame capiente facciamo scaldare 1 filo d'olio e subito buttiamoci su il porro, spadellando. Aggiungiamo quindi dell'acqua e la bieta tagliata. Spadelliamo e lasciamo che appassisca qualche minuto e che assorba un po' d'acqua. Aggiungiamo quindi acqua e sale. Lasciamo appassire totalmente prima di spegnere il fuoco, passare con un frullatore ad immersione (deve venire un composto liquido) e poi riaccendere un fuoco lento. Aggiungiamo qualche cucchiaino di farina di ceci e con una spatola rigida mescoliamo bene per circa 5 minuti. Il composto si rassoderà. Versiamolo negli stampi per le ciambelline e inforniamo a temperatura media per 5-8 minuti.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere dagli stampi e servire.