

Barbabietole Alla Besciamella

Sbucciate le barbabietole, tagliatele a fettine dello spessore di circa mezzo centimetro. Sistematele in una pirofila leggermente imburata, cospargetele con il restante burro fuso. Salate, ricoprite con la besciamella e mettete a gratinare in forno preriscaldato a 180 gradi. Servite ben caldo.

Ingredienti

600 G Barbabietole Cotte
1 Tazza Besciamella Fluida
30 G Burro
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.