Sfoglia di bietole e fontina

Portata: Pizze e torte salate	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 230 gr pasta sfoglia fresca integrale
- 2 mazzi di coste/bietole
- 250 gr fontina o fontal (se volete un sapore piÃ¹ dolce)
- 3 uova da galline allevate a terra Despar
- 300 ml latte parzialmente scremato Despar
- 40 gr farina 00 Despar
- 60 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- 40 gr burro Despar
- 2 filetti di acciughe sott'olio Despar
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Lavate le bietole, scolatale bene dell’acqua, tagliatele a litstarelle medie e fatele appassire in padella con un filo di olio e le due acciughe.

2 - Stendete la pasta sfoglia in una placca su carta da forno, sollevate i bordi per formare un argine tale da non far fuoriuscire il ripieno, quindi riponetela al fresco.

3 - Preparate una salsa besciamella miscelando a caldo il burro, con la farina, quindi unite il latte caldo a filo, mescolate bene e fate intiepidire.

4 - In una ciotola grande sbattete le uova,unite il parmigiano, la besciamella, quindi la fontina a pezzi e una bella manciata di pepe macinato al momento.

5 - Unite in ultimo le bietole cotte

6 - Preriscaldate il forno a 180°C e bucherellate la pasta sfoglia con una forchetta. Versatevi sopra il composto già pronto ed infornate.

7 - Cuocete per circa 25/30 minuti, quindi fate raffreddare in forno.

8 - Servite tiepida.

9 - Buon appetito da Despar!!!