

Coste di bietola impanate



Immagine da: <http://peccatidigolaediamicizia.com/>

Ingredienti: Coste di bietole, 1 uovo, prezzemolo, farina, pane grattugiato, sale.

Tagliare le coste a pezzi di circa 5 cm. e farle bollire in acqua salata. Quando sono cotte scolarle; in una ciotola sbattere l'uovo con il prezzemolo tritato e il sale. Passare le coste nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pan grattato. Friggere in padella con olio d'oliva.

Ricetta di: *Cristina Pisano*

 [versione stampabile](#)
