

## Frittelle di bianchetti (*Fresciöi de gianchetti*)



Immagine da: <http://www.ivg.it/>

**Ingredienti:** 300 gr. di bianchetti, 1 uovo, 1 foglia di bietola, prezzemolo, sale, pepe.

Tagliare la bietola finemente, metterla in una ciotola con i bianchetti, l'uovo, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Friggere a cucchiariate in una padella con olio d'oliva caldo. Quando le frittelle sono dorate dalle due parti si scolano su un foglio di carta da cucina. Servire subito, ben

calde.

Ricetta di: *Cristina Pisano*

 [versione stampabile](#)

