

# Merluzzo con le bietole <sup>1</sup>

**Ingredienti:** 3-4 etti di merluzzo (baccalà salato), 2 cucchiaini di farina, 2 mazzi di bietole, aglio, prezzemolo.

Il baccalà si mette a bagno nell'acqua il giorno prima, scrollando via il sale e cambiando l'acqua ogni tanto.

Far bollire separatamente le bietole e il merluzzo. A parte far rosolare l'aglio e il prezzemolo, unire le bietole. Strizzare il merluzzo e ridurlo a pezzetti avendo cura di togliere bene le lisce, unirlo alle bietole e far rosolare bene tutto.

A parte preparare due cucchiaini di farina diluiti con un po' d'acqua, versarla sulle bietole, lasciarla addensare un poco e servire subito.

Ricetta di: *Germana Cassini*



[versione stampabile](#)

(<sup>1</sup>) Questa è una vecchia ricetta, non più in uso, ma nella sua semplicità è un piatto molto appetitoso e completo.

