Bietole all'agro con nocciole

Assapora le bietole in una ricetta semplice e super saporita, saranno le saporite protagoniste dei tuoi piatti unici.

Le **bietole** sono una vera delizia da gustare in tanti modi diversi! Provale anche abbinate a **proteine** e **carboidrati** per comporre i tuoi **piatti unici preferiti**.
In questa **ricetta semplicissima** le trovi abbinate a **dragoncello** e **nocciole**: ti conquisteranno!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 5 min. + 10 min. di cottura

Ingredienti
(per 1 persona)

250 g di bietole
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
Una manciata di nocciole Bio,Logico Despar
2 cucchiai di succo di limone Passo dopo Passo Despar
Foglie di dragoncello q.b.
Una macinata di pepe nero Despar
Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento:
1. Pulisci e lava la bieta sotto l'acqua corrente, elimina la parte finale del gambo. Tagliala a pezzetti e cuocila a vapore per circa 10 minuti aromatizzandola con qualche fogliolina di dragoncello.
2. Una volta cotta, condisci con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il succo di limone.
3. Decora con le nocciole tritate al coltello.