

## Pasta gratinata al forno con bietole, feta e noci

La pasta gratinata al forno con bietole, feta e noci è un piatto unico gustoso e facile da realizzare. Scopri come preparare questa ricetta in poco tempo.



Oggi ti proponiamo la ricetta di un **piatto unico** gustoso e facile da fare: la **pasta gratinata al forno con bietole, feta e noci**. Per realizzarla ti occorrono pochi ingredienti, tra cui pasta integrale e bietoline da taglio, dal sapore delicato e che si cuociono in poco tempo.

Puoi realizzare questa ricetta anche con altre **verdure di stagione**, oppure sostituire la feta con formaggio primosale. Servi la pasta tiepida o calda, puoi prepararla in anticipo e cuocerla in forno solo al momento del servizio.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

### Ingredienti

(per 4 persone)

**320 g di penne integrali Despar Bio,Logico**

350 g di bietoline da taglio

**150 g di feta Despar**

**150 g di ricotta Despar Vital**

60 g di parmigiano reggiano grattugiato

60 g di gherigli di noci

1 spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

### Preparazione

1. Taglia le bietoline in pezzi grossolani; versa qualche cucchiaino di olio e l'aglio in un'ampia padella antiaderente, aggiungi le bietoline, un pizzico di sale e un bicchiere di acqua.
2. Copri con un coperchio e lascia cuocere pochi minuti, finché saranno morbide. Elimina l'aglio e lascia raffreddare le bietole.
3. Nel frattempo cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolala al dente e trasferiscila in una terrina capiente.
4. Riprendi le bietole e frullale con 40 g di noci, 120 g di feta, 40 g di parmigiano, la ricotta e  $\frac{3}{4}$  cucchiaini di olio; aggiungi poca acqua se necessario e frulla fino ad ottenere una crema omogenea.
5. Condisci la pasta con la crema di bietole.
6. Ungi leggermente una pirofila e distribuisce su di essa la pasta.
7. Completa decorando la superficie con gli ingredienti rimasti (parmigiano, feta e noci).
8. Cuoci la pasta nel forno preriscaldato a 160°C per circa 30-35 minuti, o finché sarà dorata in superficie.