

# Tortini di bietola e formaggio con salsa di pomodori

## Ingredienti (6-8 persone)

Per i tortini di bietola e formaggio: 100 grammi di farina 00, 20 grammi di fecola di patate, 450 grammi di bietola, ½ bustina di lievito di birra in polvere, 2 uova, 100 grammi di scamorza, 60 grammi di parmigiano, 6 foglie di salvia, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, q.b. di acqua calda, pangrattato, noce moscata, q.b. di sale e pepe nero.

Per la salsa di pomodorini: ½ cipolla, 20 pomodorini ciliegia, olio extravergine d'oliva, 1 pizzico di zucchero, q.b. di sale e di pepe.

## Preparazione

Per la salsa di pomodorini: in una padella far appassire la cipolla tagliata finemente, unire i pomodorini tagliati a dadini, un pizzico di zucchero, quindi regolare di sale e di pepe.

Per i tortini di bietola e formaggio: in una ciotola caliente sbattere le uova, grattugiarvi la noce moscata, unire il sale e macinare del pepe nero. Aggiungere la farina 00 e la fecola di patate, entrambe setacciate ed il lievito in polvere, sempre continuando a sbattere con il frullino. Unire il parmigiano grattugiato e lavorare fino ad ottenere un



composto liscio ed omogeneo. Se necessario, regolare la densità con poca acqua calda. Versarvi un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, la bietola, precedentemente lessata e tagliata grossolanamente ed il formaggio tagliato a dadini. Oliare i pirottini, cospargervi di pangrattato e versarvi all'interno il composto di verdure e formaggi.

Mettere gli stampini nel forno, precedentemente scaldato alla temperatura di 180°C, e cuocere per circa 20-25 minuti.

Passato questo tempo, estrarre i pirottini dal forno, farli riposare per 4-5 minuti, quindi sfornare i tortini nel piatto dei commensali sopra la salsa di pomodori. Decorare con una foglia di salvia. ■



## Albergo La Vela

L'Albergo La Vela è l'ideale per le tue vacanze.  
Un albergo accogliente affacciato sul mare e vicino all'isola pedonale,  
in un territorio ricco di meraviglie storiche e naturali  
Un albergo dove entri cliente ed esci amico.

### PREZZI 2012 in PENSIONE COMPLETA

15.05 - 30.06	01.07 - 31.07	01.08 - 05.08	06.08 - 25.08	26.08 - 31.08	01.09 - 20.09
<b>€ 38,00</b>	<b>€ 41,00</b>	<b>€ 43,00</b>	<b>€ 49,00</b>	<b>€ 41,00</b>	<b>€ 38,00</b>

**Settimana di Pasqua e Week-End del 25 Aprile e 1° Maggio € 40,00 gg.**

#### SCONTI:

Bambini fino a 5 anni gratis Da 6 a 10 anni di età sconto del 30%.

Riduzione per la mezza pensione € 2,00 al giorno per persona.

Bevande escluse

Gestione: Rosati Raffaele

Via A. Vespucci, 20 • Tel. e Fax 0541.347557 • Cell.: 338.5460479  
47814 BELLARIA (RN) • [www.lavela-hotel.it](http://www.lavela-hotel.it)