INDIVIA E PATATE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di indivia,
- 700 g di patate,
- 125 g di formaggio groviera grattugiata,
- 1 bicchiere di panna,
- 2 tuorli d'uovo,
- 40 g di burro,
- noce moscata,
- sale.

Bollire le patate e intanto far appassire l'indivia mondata e lavata in 20 g di burro; dopo di che tritarla.
Passare le patate allo schiacciapatate e lavorarle a fuoco basso con 2/3 della panna e 1 tuorlo.
Incorporarvi 80 g di groviera, quindi insaporire con sale e noce moscata.
Stendere il purè in 1 pirofila imburrata e versarvi sopra l'indivia e l'altro tuorlo stemperato nella panna rimasta.
Cospargere col resto della groviera grattugiata e far dorare in forno caldo.