GRATIN D'INDIVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg d'indivia,
- 750 g di patate,
- 125 g di gruviera grattugiato,
- 1 bicchiere di panna,
- 2 tuorli,
- noce moscata,
- 40 g di burro,
- sale.

Far appassire l'indivia in metà burro e tritarla grossolanamente.
Schiacciare le patate bollite e lavorarle a fuoco basso con 2/3 della panna e 1 tuorlo.
Incorporare 80 g. di gruviera e insaporire con sale e noce moscata.
Stendere il purè in una pirofila imburrata, versarvi sopra l'indivia aggiungendo un tuorlo stemperato nella panna rimasta.
Cospargere col resto del gruviera e dorare in forno caldo.