

ROTOLINI ALL'INDIVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette larghe di prosciutto crudo san Daniele,
- 4 cespi di insalata belga (indivia),
- 100 g di formaggio cremoso al prosciutto,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Mondate le indivie eliminando le eventuali foglie esterne sciupate.

Tuffatele per 10 minuti in acqua bollente salata poi scolatele, strizzatele delicatamente e asciugatele con carta assorbente da cucina.

Dividete a metà per lungo i cespi di insalata, spalmate ogni metà con uno strato di formaggio cremoso al prosciutto e ricomponete i cespi.

Avvolgete ogni cespo in una fetta di prosciutto e adagiateli a mano a mano in una pirofila imburrata.

Distribuite in superficie un velo di parmigiano grattugiato e passate in forno caldo a 200°C per pochi minuti.

Servite nel recipiente stesso.