INDIVIA ALLA PANNA

I	Ingredienti	per 4	persone
4	ingi calcilli	PO: 1	POIGOITO

- 2 cespi grandi di indivia scarola,
- 1 bicchiere di panna,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- noce moscata,
- 1 noce di burro,
- sale.

Mondare i cespi d'insalata, lavarli e poi scottarli per 5 minuti.

Scolarli, passarli per 1 istante sotto il getto d'acqua fredda e cuocerli ancora, per 10 minuti in acqua salata.

Scolarli nuovamente, lasciarli raffreddare, poi tritarli grossolanamente.

In 1 tegame soffriggere 1 noce di burro: unire l'insalata tritata, farla insaporire per qualche minuto, mescolando, poi unire la panna, la noce moscata, lo zucchero e salare.

Cuocere con coperchio per 15 minuti circa.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 3 May, 2024, 07:20