INDIVIA BELGA AL PROSCIUTTO DI PRAGA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di indivia belga,
- 4 fette larghe di prosciutto di Praga affumicato,
- 1 tazza di besciamella,
- 1 mestolo di brodo,
- formaggio grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- burro,
- sale,
- pepe.

Mondate l'indivia lasciandola intera, lavatela e asciugatela con cura.

Avvolgete ogni cespo in una fetta di prosciutto e disponeteli in una pirofila imburrata.

Salate, pepate, versate la besciamella e profumate con un pizzico di noce moscata.

Bagnate con un mestolo di brodo e cospargete con formaggio grattugiato.

Passate in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per un quarto d'ora.

Ritirate il recipiente, lasciate riposare 5 minuti e servite la pietanza a tavola nella stessa pirofila di cottura.