

INDIVIA BELGA GRATINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di indivia belga,
- 120 g di formaggio emmenthal,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cipollina,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- sale.

Levate il torsolo a ogni cespo di indivia, levate le foglie esterne quindi lavatela.

Fate sciogliere in un tegame una noce di burro con due cucchiaini d'olio e mettetevi a rosolare la cipollina affettata.

Quando ha preso un leggero colore unite l'indivia.

Fatela insaporire poi unite il prezzemolo tritato.

Coprite e fate cuocere per una mezz'ora.

Quando è abbastanza tenera, regolate di sale e pepe e continuate la cottura a recipiente scoperto per una decina di minuti.

Imburrate una pirofila, disponetevi l'indivia belga, coprite con l'emmenthal grattugiato, mettete alcuni fiocchetti di burro e passate in forno a gratinare per un quarto d'ora.