

# INDIVIA BELGA STUFATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di insalata belga (indivia),
- 60 g di burro,
- 1 scalogno,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 limone (succo),
- 8 cl di vino bianco,
- 25 cl di brodo di pollo,
- 1 pomodoro,
- 50 g di prezzemolo.

Fate sciogliere 30 g di burro in una pirofila, rosolatevi lo scalogno tagliato a brunoise, infine cospargetelo con lo zucchero. Insaporite l'indivia con sale e pepe, fatela rosolare brevemente nel burro, quindi bagnatela con il succo di limone e il vino bianco.

Fate ridurre il liquido per qualche minuto, quindi versate nella pirofila anche il brodo di pollo.

Cospargete la verdura con qualche fiocchetto di burro e chiudete il recipiente con un foglio di stagnola.

Fate cuocere la verdura nel forno a 180° per circa 20 minuti.

Nel frattempo pelate il pomodoro e tagliatelo a dadini.

Quando l'indivia è cotta, toglietela dalla pirofila ed eliminate il torsolo.

Passate al setaccio il fondo di cottura, incorporatevi il resto del burro, freddo e a pezzetti, mescolatevi il pomodoro e il prezzemolo tritato e versate la salsina ottenuta sopra la verdura.