

INDIVIA BRASATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mazzetti di insalata belga (indivia),
- 100 g di pancetta tesa non affumicata,
- sale,
- burro,
- olio d'oliva.

Togliere dall'insalata le prime foglie che risulteranno poco belle lavare l'insalata e tagliarla in due parti uguali, tagliandola dalla parte più lunga.

In una pentola rosolare con olio e burro la pancetta tesa a fuoco moderato, quindi adagiare l'insalata belga.

In pentola dalla parte tagliata bagnare con pochissima acqua e coprire con carta forno o alluminata.

Cuocere a fuoco lento bagnando di volta in volta con poca acqua, aggiustare di sale e servire.

L'insalata belga dovrà essere servita con la pancetta ed il fondo di cottura versati sopra all'insalata.

La cottura dell'indivia può avvenire anche in forno ad una gradazione di 180-200 gradi sempre coperta.