

INSALATA CATALOGNA ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo grande di insalata catalogna,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- brodo,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano in scaglie.

Mondate la catalogna accuratamente, tagliatela per il lungo, lavatela e sgocciolatela.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata, unitevi la catalogna e fatela cuocere per 20 minuti.

Scolatela, lasciatela intiepidire, quindi tagliatela a pezzetti e strizzatela bene.

Soffriggete il burro in un tegame, unite la catalogna facendola insaporire per qualche minuto e rigirandola con un cucchiaino di legno.

Aggiungete la noce moscata grattugiata, sale e pepe.

Cuocete la catalogna ancora per 10 minuti, irrorandola di tanto in tanto con qualche cucchiaino di brodo per non farla asciugare troppo.

Aggiungete abbondante parmigiano grattugiato e rigirate il tutto prima di spegnere.

Versate la catalogna su un piatto da portata preriscaldato.

Guarnite con scaglie di parmigiano.