BAULETTI DI CICORIA BIANCA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi di cicoria bianca,
- 50 g di gruyère,
- 50 g di prosciutto,
- 50 g di pinoli,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 1 uovo,
- 50 g di burro,
- 1/4 l di panna,
- 1 bicchierino di cognac,
- 1 mazzetto di erbe aromatiche,
- sale.

Mondate la cicoria e fate cuocere le foglie a vapore per pochi minuti.
Stendetele a raffreddare su un telo pulito.
Tritate il prosciutto e il formaggio e versateli in una terrina con la maggiorana tritata.
Legate gli ingredienti con un uovo e mescolate con un cucchiaio di legno.
Farcite le foglie di cicoria col composto preparato.
Chiudetele a fagottino con dello spago da cucina e sistemateli in una padella dove avrete fatto sciogliere il burro.
Versate la panna e insaporite con il cognac.
Unite anche i pinoli e le erbe tritate.
Lasciate cuocere su fuoco dolce per 15 minuti circa e servite i bauletti caldi.