

BELGA RIPIENA DI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi indivia belga
- 150 g di spinaci lessati
- 150 g di ricotta
- 100 g di latte
- 80 g di formaggio sbrinz svizzero grattugiato
- burro
- pangrattato
- alcune foglie di timo
- noce moscata
- sale

Mettete a bollire circa un litro d'acqua con il latte.

Mondate i cespi d'indivia, spuntatene la base e tagliateli in due per il lungo.

Sbollentateli nell'acqua e latte per circa 5 minuti, quindi raccoglieteli con una paletta forata.

Sgocciolateli bene e disponeteli, con la parte tagliata verso l'alto, in una pirofila imburata.

Tritate finemente gli spinaci e mescolateli in una ciotola con la ricotta, 2/3 dello Sbrinz svizzero, una grattatina di noce moscata, qualche fogliolina di timo e sale.

Suddividete il composto fra le 8 mezze indivie.

Cospargete di pangrattato e Sbrinz svizzero, infiocchettate di burro e infornate a 180° per 10 minuti.

Consigli: il latte nell'acqua aiuta a mantenere il caratteristico bianco dell'indivia.