

Indivia belga al prosciutto gratinata

Categoria: Antipasti caldi

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 80% (quantità netta)

| | |
|-------|---------------------------|
| 720 g | Indivia belga |
| 16 g | Burro |
| 1 x | Condire (succo di limone) |
| 0.8 x | Condire (sale, pepe) |
| 200 g | Prosciutto cotto |
| 7 dl | <i>Salsa besciamella</i> |
| 2 dl | Panna 25% |
| 76 g | Sbrinz |
| 16 g | Burro |

Mise en place

- Parare le indivie e tagliarle a metà per il lungo
- Fare un incisione a croce sulla parte dura
- Cuocere l'indivia al dente in acqua bollente salata con il succo di limone
- Raffreddare l'indivia velocemente in acqua e ghiaccio e scolarla bene pressando leggermente
- Tagliare il prosciutto a fette fini
- Imburrare una placca da forno
- Aggiungere la panna alla salsa besciamella

Preparazione

- Condire l'indivia e avvolgerla con una fetta di prosciutto
- Arrangiarla nella placca da forno
- Napparla con la salsa besciamella
- Cospargerla con il formaggio sbrinz e leggermente di burro fuso
- Gratinare nel forno ben caldo per ca. 15 minuti a 200°C