

Indivia belga gratinata

Categoria: Verdure e leguminose come contorno
Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

| | |
|--------|--|
| 1 kg | Indivia belga |
| 1 dl | Latte |
| 1 x | Condire (sale, pepe) |
| 1 cl | Succo di limone |
| | Salsa |
| 2 dl | <i>Salsa besciamella '(ric.n. 3.2-03)'</i> |
| 0.5 dl | Panna 25% |
| 20 g | Sbrinz grattugiato |
| | Per gratinare: |
| 20 g | Sbrinz grattugiato |
| 10 g | Burro |

Mise en place

- Lavare, parare l'indivia e inciderla nel tronco
- Cuocere l'indivia al dente in acqua bollente salata con l'aggiunta del latte
- Scolare e raffreddare velocemente in acqua e ghiaccio
- Scolare dall'acqua e lasciarle asciugare bene
- Preparare la besciamella
- Imburrare una placca da forno

Preparazione

- Tagliare l'indivia a metà per la lunghezza
- Disporre l'indivia sulla placca da forno, lasciando uno spazio tra l'oro
- Incorporare la panna e lo sbrinz alla besciamella calda
- Coprire l'indivie con la besciamella
- Cospargere con lo sbrinz grattugiato e il burro fuso
- Gratinare in forno a 200°C

Osservazione

- Se l'endivia è grossa servire 1/2 per persona