

CATALOGNA AL PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di insalata catalogna,
- 70 g di burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Mondate e lavate la catalogna.

In una pentola portate a bollore poca acqua salata e lessate la catalogna ben sgocciolata dopo il lavaggio.

Cuocete per un quarto d'ora, scolatela, strizzatela, tritatela grossolanamente, disponetela sul piatto da portata.

In un tegamino fate sciogliere il burro e, quando è diventato di un leggero colore dorato, versatelo sulla catalogna.

Cospargete con il parmigiano grattugiato e servite.