

CICORIA ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cicoria,
- 1 tazza di besciamella,
- 100 g di prosciutto cotto,
- burro,
- sale.

Mondate e lavate la cicoria.

Sgocciolatela e lessatela in acqua bollente salata.

Scolatela, strizzatela, tritatela grossolanamente e fatela insaporire in un tegame con 30 g di burro per circa 10 minuti.

Distribuite la cicoria in una pirofila imburrata, mettete sulla superficie il prosciutto tritato grossolanamente e ricoprite con la besciamella che deve essere di consistenza piuttosto fluida.

Gratinate in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

Servite.