

CICORIA BELGA AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di cicoria belga,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 25 g di burro,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 40 cl di latte,
- 25 g di farina,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 cucchiaini di formaggio groviera grattugiato,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata grattugiata,
- 25 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 1 ciuffetto di prezzemolo.

Scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Tagliare la base delle cicorie ed eliminarne la parte amara e le foglie esterne.

Asciugatele.

Sciogliere il burro, versatelo in una pirofila.

Disponete le cicorie nella pirofila una accanto all'altra, salatele, pepatele e irroratele di succo di limone.

Copritele con un foglio di alluminio e fatele cuocere per quarantacinque minuti in forno, finché sembrano trasparenti.

Nel frattempo, preparate la salsa: fondete il burro in una pentola dal fondo spesso e gettatevi la farina.

Lasciate cuocere per due o tre minuti a fuoco moderato mescolando con un cucchiaio di legno.

Bagnate a poco a poco con il latte, sbattendo con una frusta e portate a ebollizione.

Lasciate sobbollire da sette a dieci minuti, mescolando regolarmente, finché la salsa si addensa.

Ritraetela dal fuoco e incorporatevi il tuorlo e la metà del groviera e del parmigiano.

Aggiungete poco sale, pepe abbondante e noce moscata.

Tenete in caldo.

Quando le cicorie sono cotte, sgocciolatele e rimettetele nella pirofila.

Copritele con salsa e cospargetele di groviera e parmigiano.

Infornate sotto il grill e lasciate gratinare cinque minuti circa.

Decorate con il prezzemolo.

Servite immediatamente nella pirofila di cottura.

Potete anche cuocere la cicoria belga in una casseruola, da venticinque a trenta minuti, a fuoco molto moderato e a pentola coperta.

Trasferitela poi in una pirofila per gratinarla sotto il grill.