

INDIVIA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cespi di insalata belga,
- 8 fette di prosciutto cotto,
- 1 cucchiaio di farina,
- 2 bicchieri di latte,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 uovo,
- burro,
- sale.

Lavare i cespi, scottarli per 5 minuti in acqua bollente salata, scolarli, asciugarli e avvolgere ciascuno in 1 fetta di prosciutto.

Allineare gli involtini in 1 teglia imburrata.

Sciogliere 30 g di burro, aggiungendo, mescolando la farina e, poco alla volta, il latte e cuocere per 10 minuti.

Togliere dal fuoco e unire l'uovo sbattuto, sale e versare sugli involtini.

Cospargerli di parmigiano e far gratinare a 180 gradi per 15 minuti.