

INDIVIA ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi grandi di indivia scarola,
- 1 bicchiere di panna,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- noce moscata,
- 1 noce di burro,
- sale.

Mondare i cespi d'insalata, lavarli e poi scottarli per 5 minuti.

Scolarli, passarli per 1 istante sotto il getto d'acqua fredda e cuocerli ancora, per 10 minuti in acqua salata.

Scolarli nuovamente, lasciarli raffreddare, poi tritarli grossolanamente.

In 1 tegame soffriggere 1 noce di burro: unire l'insalata tritata, farla insaporire per qualche minuto, mescolando, poi unire la panna, la noce moscata, lo zucchero e salare.

Cuocere con coperchio per 15 minuti circa.