

INDIVIA ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di insalata belga (indivia),
- 1 limone (succo),
- 10 cl di olio d'oliva,
- sale.

Togliere ai cespi di indivia le foglie esterne più dure, eliminare la parte terminale del torsolo e lavare in acqua corrente. Porre i cespi gli uni vicini agli altri, in piedi, in un tegame abbastanza stretto e alto circa 20 cm. Salare leggermente, coprire, portare ad ebollizione e cuocere per 20' circa. Scolare, cospargere con olio e lasciare intiepidire. Spruzzare il succo di limone, rigirare bene e servire.