

INDIVIA BELGA ALLA NOCE MOSCATA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di indivia belga,
- 30 g di burro,
- pangrattato,
- abbondante noce moscata,
- sale.

Lavate l'indivia, lasciate interi i cespi, cuoceteli a vapore per una decina di minuti.

Tagliate a metà ciascuna indivia e disponetela in una teglia imburata, salate, cospargete di pangrattato e abbondante noce moscata.

Gratinate in forno preriscaldato a 180°C un quarto d'ora o sino a quando in superficie si è formata una crosticina dorata.