

## INDIVIA BELGA IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di indivia belga,
- 20 cl di latte,
- 20 cl di brodo,
- burro,
- sale,
- pepe.

Mondate l'indivia e lavatela accuratamente.

Asciugatela, tagliate ogni cespo in quarti e sistemateli in una teglia leggermente imburata.

Salate, pepate, coprite con il latte e il brodo.

Cuocete in forno caldo a 180°C per mezz'ora o fino a quando il liquido si sarà completamente asciugato.

Servite.