

INDIVIA RIPIENA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di insalata belga (indivia),
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 1 mozzarella,
- 2 cipolle bianche,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 100 g di speck (o pancetta affumicata),
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 5 cl di vino bianco secco,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Affettate finemente le cipolle, quindi ponetele in una padella con la metà del burro e fatele dorare bagnandole con il vino bianco.

Nel frattempo lavate e dividete a metà ogni cespo di indivia eliminando qualche foglia interna e svuotando un poco il torsolo.

Grattugiate grossolanamente l'emmenthal raccogliendolo in una terrina.

Unite il parmigiano grattugiato, il pangrattato e la mozzarella tritata.

Mescolate per amalgamare il tutto.

Salate, pepate e profumate con il prezzemolo tritato.

Distribuite il composto al centro delle mezze indivie, quindi avvolgete ciascuna in una fetta di speck fermandola con uno stuzzicadenti.

Ponete le indivie in una pirofila imburata e distribuitevi sopra il rimanente burro a fiocchetti.

Cuocetele in forno caldo a 190°C per mezz'ora circa, fino a quando saranno leggermente gratinate.