

INDIVIA RIPIENA DI OLIVE E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi di indivia scarola,
- 80 g di olive verdi snocciolate,
- 30 g di capperi,
- prezzemolo tritato,
- 50 g di pangrattato,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate i cespi d'insalata e lasciateli interi.

Senza asciugarli completamente adagiateli in una padella e fateli insaporire in due cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Coprite e cuocete a fuoco basso per circa 15 minuti.

In un tegamino a parte fate colorire in un cucchiaino d'olio il pangrattato e mezzo spicchio d'aglio.

Mescolando velocemente aggiungete le olive tagliate a rondelle, i capperi dissalati e il prezzemolo tritato.

Eliminate l'aglio.

Con questa farcia imbottite i cespi di indivia, allargando le foglie e cercando di ricomporre la forma originaria.

Sistemateli in una teglia spennellata d'olio, cospargeteli con il pangrattato.

Gratinate in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

Servite.