

PURÈ DI CICORIA

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di cicoria
- 100 g di panna
- 100 g di formaggio groviera
- 50 g di burro
- noce moscata
- 1 pizzico zucchero
- sale
- pepe

Lavate la cicoria, lessatela in acqua bollente salata per un quarto d'ora.

Scolatela, strizzatela, poi frullatela con la panna e un pizzico di zucchero per attenuare l'amaro.

Regolate sale e pepe, profumate con la noce moscata e amalgamate bene.

Ungete con un po' di burro una pirofila, versatevi il purè e cospargete la superficie con la groviera grattugiata.

Fate gratinare leggermente in forno preriscaldato a 180°C.

Servite.