

TREVISANA ALLA SCAMORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cespi piccoli trevisana
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe nero
- 8 fette scamorza

Foderare una teglia con carta da forno, oliarla e adagiarvi le fette di scamorza, salare e pepare.

Pulire l'insalata, lasciare il torsolo e dividere i cespi a metà.

Cuocerli sulla bistecchiera o in una padella leggermente unta di olio.

Mettere nel forno preriscaldato la teglia vicino al grill in funzione fino a quando il formaggio inizierà a sciogliersi.

Disporre su un piatto la trevisana condita con olio e le fette di formaggio, cospargere di pepe e servire.