

CREMA DI INDIVIA BELGA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di indivia belga,
- 100 g di piselli,,
- 50 cl di brodo di carne,
- 50 cl di latte,
- 50 g di farina,
- 80 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Lavate, sgocciate, tagliate a pezzetti l'indivia, insaporitela in un tegame con 30 g di burro e poi aggiungetevi i piselli. Coprite e lasciate stufare per 5 minuti.

Salate.

Versate nel recipiente il brodo bollente e continuate la cottura, sempre a fuoco basso, per circa 20 minuti.

Intanto, in una piccola casseruola, sciogliete il restante burro, unitevi la farina, mescolate, aggiungete il latte freddo poco per volta e continuate a mescolare fino a quando il composto si è addensato.

Salate, pepate.

Versate questa besciamella nel tegame dell'indivia, coprite e cuocete ancora, a fuoco basso, per un quarto d'ora.

Frullate, versate in una zuppiera, cospargete un cucchiaio di prezzemolo fresco tritato.

Servite con formaggio grattugiato.