Indivia al gratin

scritto da Mirko Achermann | 14 Aprile 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 4 cespi di indivia belga
- 200 gr di quartirolo stagionato
- 150 gr di speck a fette
- 30 gr di burro
- Sale

Preparazione:

Pulite i cespi di indivia, lavateli, asciugateli bene e lessateli a metà cottura (circa 6-7 minuti) in acqua bollente salata, scolateli, lasciateli intiepidire e divideteli a metà.

Private il quartirolo della crosta e tagliatelo a fettine sottili.

Riducete a striscioline lo speck.

Disponete gli ingredienti in una pirofila imburrata, distribuitevi sopra il burro a fiocchetti e cuocete in forno caldo a 180° per 10-15 minuti, finché l'indivia risulterà ben cotta e il formaggio sciolto.

Servite subito come contorno o secondo piatto.