

Ricetta



Indivia gratinata

L'indivia non deve per forza essere amara

20 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

INDIVIA

5-6 indivie tagliate a metà per il lungo **Di stagione**

2 uova

50 g roquefort

0.5 dl panna semigrassa

1/2 mazzetti prezzemolo tritato

1/2 c sale, pepe

2 c miele liquido

Ecco come si prepara

1 di 3

Videoricetta

2 di 3

PREPARAZIONE

Mettere l'indivia tagliata a metà nella teglia con la parte arrotondata verso il basso. Mescolare bene l'uovo con tutti gli ingredienti fino al pepe con una frusta, distribuire con cura sull'indivia.

3 di 3

IN FORNO

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200°C per 20–25 minuti. Guarnire con il miele.