



Ricetta

Indivia rossa al forno

Più di una semplice insalata: l'indivia è una vera trasformista

15 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

SALSA

- 1 arancia, scorza grattugiata e succo
- 3 C balsamico bianco
- 4 C olio d'oliva
- sale, pepe

INSALATA

- 300 g indivia rossa tagliata in quarti **Di stagione**
- 1 C olio d'oliva
- 1/2 c sale, pepe
- 1 arancia a filetti
- 30 g pinoli tostati
- 100 g ricotta a pezzetti

Ecco come si prepara

1 di 3

SALSA Mescolare la scorza d'arancia con il resto degli ingredienti, salare.

2 di 3

INSALATA Distribuire l'indivia sulla teglia. Spennellare con olio d'oliva e salare.

3 di 3

COTTURA IN FORNO Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200 °C per 15–20 minuti. Togliere dal forno e guarnire con i filetti d'arancia, i pinoli e la ricotta. Condire con la salsa.