

CONTORNI

Belga ripiena di ricotta e spinaci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

CALORIE

210 kcal

Ingredienti per 4 persone

Insalata belga (indivia)	4 cespi
Spinaci lessati	150 g
Ricotta	150 g
Latte	100 g
Formaggio sbrinz svizzero grattugiato	80 g
Burro	
Pangrattato	
Timo	alcune foglie
Noce moscata	
Sale	

Preparazione

- 1 Mettete a bollire circa un litro d'acqua con il latte. Mondate i cespi d'indivia, spuntatene la base e tagliateli in due per il lungo.
- 2 Sbollentateli nell'acqua e latte per circa 5 minuti, quindi raccoglieteli con una paletta forata. Sgocciolateli bene e disponeteli, con la parte tagliata verso l'alto, in una pirofila imburrata.
- 3 Tritate finemente gli spinaci e mescolateli in una ciotola con la ricotta, 2/3 dello Sbrinz svizzero, una grattatina di noce moscata, qualche fogliolina di timo e sale.
- 4 Suddividete il composto fra le 8 mezze indivie. Cospargete di pangrattato e Sbrinz svizzero, infiocchettate di burro e infornate a 180 gradi per 10 minuti.
- 5 Consigli: il latte nell'acqua aiuta a mantenere il caratteristico bianco dell'indivia. Vino consigliato: Alto Adige Sylvaner.