



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Indivia belga al forno con salsa di gorgonzola e noci



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

25 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, teglia**

Ingredienti

- 4 cespi di indivia belga
- 100 gr di Gorgonzola piccante
- 50 gr di robiola
- 1 scalogno
- prezzemolo
- 100 gr di gherigli di noce
- 1 dl di vino bianco
- 40 gr di burro
- sale
- pepe

Preparazione Indivia belga al forno con salsa di gorgonzola e noci

Passo 1.

Frullate il gorgonzola insieme alla robiola, quindi aggiungetevi del pepe e del prezzemolo tritato.

Passo 2.

Lavate l'insalata e dividete ciascu cespo in quattro parti.

Passo 3.

Preparate un trito con lo scalogno quindi fatelo imbiondire nel burro.

Passo 4.

Aggiungete quindi l'insalata e fateli rosolare per pochi minuti da entrambi i lati.

Passo 5.

Aggiungete le noci e fate quindi evaporare il vino bianco.

Passo 6.

Salate e pepate.

Passo 7.

Mettete l'insalata in una teglia e versatevi sopra la crema al formaggio.

Passo 8.

Fate cuocere in forno per pochi minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.6 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)