

Belga Ripiena Di Ricotta E Spinaci

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. 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. 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. 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. Consigli: il latte nell'acqua aiuta a mantenere il caratteristico bianco dell'indivia. Vino consigliato: Alto Adige Sylvaner.

Ingredienti

4 Cespi Insalata Belga (indivia)
150 G Spinaci Lessati
150 G Ricotta
100 G Latte
80 G Formaggio Sbrinz Svizzero Grattugiato
Burro
Pangrattato
Alcune Foglie Timo
Noce Moscata
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti. Calorie: 210.