DENNER

Saporito gratin di cicoria belga e prosciutto

C'è qualcuno cui è mai piaciuta la cicoria da bambino? Quest'insalata invernale non è molto amata dai bambini a causa del suo sapore un po' amaro.

Più s'invecchia, più il gusto cambia, si sa, e oggi amo la cicoria proprio per il suo gusto amaro che in questa pietanza si contrappone in modo perfetto al sapore del prosciutto e a quello della salsa al formaggio.

Al motto di «più i giorni si accorciano, più i sapori si intensificano», celebro al momento proprio gratin di patate, spätzli e compagnia bella e talmente tanto che prossimamente vi suggerirò altre pietanze saporite.

Buon appetito!

- 1 kg di cicoria belga
- 200 g di prosciutto, a fette (ad es. prosciutto sopraffino IP-Suisse)
- 150 g di formaggio grattugiato (miscela di Emmentaler e Gruyère)
- 2,5 dl di panna semigrassa
- 4 cucchiai di aceto balsamico
- Un pochino di burro
- Sale, pepe, noce moscata, pepe di Cayenne
- Riso asciutto come contorno ideale

1. Lavare e tagliare a metà la cicoria belga. Asportare il torsolo della cicoria, intagliando un piccolo cuneo.
2. La cicoria deve essere stufata per circa 10 minuti con aceto balsamico e a temperatura media.
3. Arrotolare la cicoria belga all'interno del prosciutto.
4. Stendere i rotolini di cicoria belga e prosciutto in una forma per gratin imburrata.
5. Mescolare la panna semigrassa e il formaggio grattugiato in una terrina. Condire a piacere e versare la salsa sopra i rotolini.
6. Cuocere al centro del forno ad aria calda a 200 gradi per circa 20 minuti.

Durata ca. 40 minuti