



Azioni adatte alle ricette

Articoli più recenti

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!

Ingédients pour 4 personnes

- 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 cucchiaini di aceto balsamico
- Un pochino di burro
- Sale, pepe, noce moscata, pepe di Cayenne
- Riso asciutto come contorno ideale

Preparazione

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 sui rotolini.
6. Cuocere al centro del forno ad aria calda a 190 gradi per circa 20 minuti.

Utilizziamo i cookie e tecnologie simili per migliorare l'esperienza dell'utente sui nostri siti web, analizzare il nostro traffico, personalizzare contenuti e annunci e fornire funzionalità dei social media. Continuando a utilizzare questo sito web, l'utente accetta il nostro uso di cookie e tecnologie simili.

[Leggere di più...](#)

Durata ca. 40 minuti

[Chiudi l'informazione](#)