

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Belga gratinata con uvetta e pinoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

CESPI DI INDIVIA BELGA 4  
UVETTA 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola  
PANGRATTATO 3 cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PINOLI 1 cucchiaio da tavola  
BRODO VEGETALE 100 ml  
ACETO 2 cucchiari da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE



**2** Ammollare l'uvetta in poco brodo caldo.

Tagliare la belga in 4 parti in senso verticale.

Schiacciare l'aglio in camicia e lasciatelo imbiondire in padella con l'olio.

Aggiungete l'uvetta con i pinoli e lasciate rosolare.



**3** Unite le fette d'insalata.



4 Cuocere per 5-6 minuti, salate e sfumare con l'aceto.



5 Appena evapora, bagnate con il brodo caldo e cuocete coperto.

A cottura ultimata, spolverizzate con il pangrattato e passatelo al grill.

