

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Indivia alla griglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 cespi di indivia
750 g di pancetta a fette sottili
3 mele (verde
rossa e gialla).

PER LA MARINATA

2 dl di olio d'oliva
1/2 dl di aceto di mele
4 rametti di maggiorana
8 foglie di salvia
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la marinata. Tritate finemente la maggiorana e la salvia, mettetele in una ciotola, unite l'olio, l'aceto, una presa di sale e pepe a piacere e mescolate bene. Lavate e asciugate l'indivia, poi tagliatela a metà. Lavate anche le mele e tagliatele a spicchi sottili.

Trasferite il tutto nella marinata e lasciate riposare per 30 minuti, mescolando ogni tanto, poi scolate.

Sistematicamente 2 o 3 fettine di mela tra le foglie di indivia poi avvolgere ogni mezzo cespo con 2-3 fette di pancetta. Disponetele in una teglia, sul cui fondo avrete distribuito un pò di marinata, contornatela con le mele rimaste, bagnate con un pò di marinata e cuocete in forno già caldo a 200° per 10 minuti circa.

2 A fine cottura trasferite le indivie e le mele in un piatto da portata, recuperate il fondo di cottura, mescolatelo con la marinata e servitelo come salsina di accompagnamento.