

ANTIPASTI E SNACK

Indivia gratinata con pancetta e formaggio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di una ricetta leggera, sfiziosa e ricca di gusto, l'indivia gratinata con pancetta e formaggio è ciò che fa per voi. La furbata, in questo caso, è partire dalla base d'indivia, una verdura assolutamente light, che conta giusto 17 kcal ogni 100 g, cosa che vi permette di sbizzarrirvi con un ripieno gustoso e un po' più ricco. La presenza della pancetta, con la sua sapidità e l'utilizzo di GranMix Classico, formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato, faranno del vostro piatto un vero concentrato di bontà.

Questa ricetta è ottima e veloce e la potrete

sfruttare sia come antipasto che come contorno, magari in un pranzo più ricco oppure come un pranzo leggero anche da portare al lavoro! Si tratta di una ricetta molto versatile che vi potrà tornare utile in moltissime occasioni.

INGREDIENTI

INDIVIA BELGA 4

PANCETTA 100 gr

GRANMIX CLASSICO 30 gr

MOLLICA DI PANE 120 gr

LATTE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'indivia gratinata con pancetta e parmigiano, dividete l'indivia a metà, quindi sciacquatela sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali impurità presenti tra le foglie d'insalata, asciugate bene e posizionate le due metà d'indivia nel cestello per la cottura al vapore.

Portate una pentola con dell'acqua a bollore per la cottura al vapore, quindi mettete il cestello con l'indivia sopra la pentola e lasciate che la verdura cuocia per circa 5 minuti.

Trascorso il tempo necessario per la cottura, togliete l'indivia e mettetela da parte a freddare.

2 Dedicatevi, ora, alla pancetta: rimuovete la cotenna, se presente, e un po' della pepatura in superficie, quindi tagliatela a dadini.

Preparate, nel frattempo, anche un bel trito fine di prezzemolo fresco.

Fate scaldare una padella, quindi trasferitevi la pancetta e lasciatela rosolare bene. Per

questa operazione non servirà aggiungere in padella alcun tipo di grasso, noterete che già il grasso della pancetta sarà più che sufficiente affinché quest'ultima possa rosolarsi a dovere.

Una volta rosolata, mettetela da parte.

3 Ora potrete preparare la farcitura a base di pane, pancetta e GranMix Classico con la quale condire l'indivia: fate ammolare la mollica di pane nel latte, quindi quando il pane sarà morbido e ben ammolato, strizzatelo e trasferitelo in un recipiente, aggiungete il GranMix Classico, la pancetta appena rosolata e il trito di prezzemolo preparato in precedenza. Mescolate bene in maniera tale da amalgamare tutti gli ingredienti tra di loro e formare un unico composto.

4 Trasferite l'indivia in una teglia foderata con della carta forno, con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Farcite ogni pezzo d'indivia, con il composto appena preparato e spolverate con un po' di GranMix Classico. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per 20-25 minuti.

Trascorso questo tempo posizionate il forno in modalità grill a 210°C e lasciate grigliare l'indivia, fino a doratura.

A questo punto non vi resta che servire l'indivia appena sfornata, è ottima anche tiepida!