

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Teglia di indivia belga e patate

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 confezione di indivia belga  
100 g di prosciutto cotto  
100 g di scamorza affumicata  
2-3 patate crude  
poco pangrattato  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fette molto sottili le patate.

Tagliuzzate l'indivia, il prosciutto e la scamorza.

Sul fondo di una teglia mettete un filo di olio.

Coprite con uno strato di patate.



**2** Coprite con un pizzico di sale ed uno strato di indivia.



**3** Proseguite con ancora un pizzico di sale ed il prosciutto.



4 Continuate con la scamorza ed ancora uno strato di patate.



5 Coprite con ancora un pizzico di sale e cospargete con il pangrattato.

Concludete con un filo di olio.



6 Infornate a 200°C per circa 20 minuti.

