

CREMA DI INDIVIA BELGA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- latte (250ml)
- burro (50gr)
- prezzemolo
- patate (100gr)
- 1 scalogno
- panna liquida (250ml)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (200gr)
- 6 indivia belga

Come si prepara

Fate scottare i pomodori in acqua bollente, scolateli, privateli della buccia e dei semi interni e tagliateli a cubetti, quindi fateli scolare in un colino per circa 15 minuti.

Nel frattempo pulite l'indivia belga, dividete i cespi in due e, dopo aver eliminato la parte centrale più dura, tagliateli a striscioline.

Pelate la patata, lavatela e tagliatela a cubetti.

In una padella fate sciogliere 30 gr di burro, unitevi lo scalogno e fatelo appassire a fuoco basso; aggiungete i cubetti di patata, fateli rosolare, aggiungete il latte e 750 ml di acqua, unite l'indivia, condite con sale e pepe e fate cuocere per 15 - 20 minuti.

Passate il composto di indivia e patate con il passaverdure, raccogliendolo nel tegame di cottura; unite la panna e portate a ebollizione.

In una pentola antiaderente fate rosolare con dell'olio i cubetti di pomodoro, per circa un minuto, e insaporite con un pizzico di sale.

Togliete la crema di indivia dal fuoco, aggiungetevi il restante burro a pezzetti e amalgamate per bene.

Versate la crema nei piatti di portata, distribuite sulla superficie i cubetti di pomodoro e

cospargete con il prezzemolo lavato e tritato.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

creme, vegetariana, zuppe, minestre, Crema di indivia belga