

---

# Indivia al gratin

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**Proponiamo una tipica ricetta del Belgio, il paese che ospita tante istituzioni dell'Unione europea**

Per rinfrancarsi dal freddo delle notti d'inverno basta accendere il forno preparare una gustosa (e alquanto calorica) indivia al gratin. **Ingredienti per 4 persone** 6 cespi di indivia belga 50 grammi di burro 6 fette di prosciutto cotto **Per la besciamella** 0,4 litri di latte 50 grammi di farina 50 grammi di burro 70 grammi di emmenthaler 50 grammi di gouda sale q. b. pepe q. b. noce moscata grattugiata q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora Tagliare la base dell'indivia e cuocerla in abbondante acqua salata per 8/10 minuti. Scolarla e lasciarla raffreddare su carta assorbente. Nel frattempo, preparare la salsa besciamella unendo il latte con la farina, il sale, il pepe, la noce moscata e il burro, in una casseruola, su fuoco lento. Portare ad ebollizione mescolando di continuo, con un cucchiaino di legno, ed evitando che si facciano dei grumi. Quando il tutto si è addensato, aggiungere parte del formaggio emmenthaler e parte del formaggio gouda e farli fondere. Avvolgere ciascun cespo di indivia con una fetta di prosciutto, adagiarli in una pirofila imburrata e ricoprirli con la besciamella. Cospargere con il resto del formaggio grattugiato e far dorare in forno a 180 gradi per circa 15 minuti.